

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / MATERIA PRIMA

- Azúcar blanco

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Azúcar blanco

TIPO DE PRODUCTO: Azúcar de remolacha refinado de calidad C.E.E. nº2.

TIPO DE ENVASE: Papel celulosa impreso con tintas aptas para uso alimentario, con film interior termo soldable, específico para uso alimentario.

ORIGEN: Comunitario.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Polarización:	≥ 99,70% p/p
Azúcar invertido:	≤ 0,04% p/p
Humedad:	≤ 0,06% p/p
Cenizas:	≤ 15 P.E.
Tipo de color:	≤ 9 P.E.
Color solución:	≤ 6 P.E.
P.E. Totales (1+2+3):	≤ 22 P.E.

CONTAMINANTES

Arsénico:	< 1 mg / kg
Cobre:	< 2 mg / kg
Plomo:	< 2 mg / kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Levaduras:	< 10 ufc / 10g
Aerobios Mesófilos:	< 200 ufc / 10 g
Esporas Mohos:	< 10 ufc / 10 g
Patógenos:	< Ausencia / g

VALORES NUTRICIONALES (100g)

Valor energético:	400 Kcal / 1700 Kj
Proteínas:	0 g
Hidratos de Carbono:	100 g
Grasas:	0 g

DECLARACIÓN OGMs: El azúcar no contiene, ni proviene de, organismos modificados genéticamente. No requiere ninguna mención en el etiquetado.

ALÉRGENOS: Sulfitos: ≤ 10 ppm.

USO PREVISTO: Edulcorante natural para bebidas calientes, infusiones, café, etc. Producto servido en monodosis.

CONSEJOS DE CONSERVACIÓN: Guardar en lugar fresco y seco.

LOTE: Indicado en un lateral de la caja

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA: Real Decreto 1052/2003, 1 de Agosto - Modificado por Real Decreto 1488/2009. Real Decreto 1261/1987, de 11 de Septiembre Reglamento 1881/2006