

**Tipo de azúcar:** Blanco de Plantación

**Licencia Ministerio Salud:** 2101-A-42185

**Especificación de referencia:** Codex Stan 212-1999, Norma Oficial para Azúcares (Decretos N°17584 MEIC, N° 19652-MEIC, N°21982-MEIC), JECFA (Joint FAO/WHO Expert comité of Food Additives).









### Especificaciones Técnicas

**Apariencia:** Sólido cristalino color blanco




**Olor:** Aroma característico de azúcar

**Sabor:** Dulce característico

**Textura:** Sólida granular

	<b>Polarización:</b>	Mín 99.5°Z
	<b>Color:</b>	Máx 300 UI
	<b>Humedad:</b>	Máx 0.10%
	<b>Materia Insoluble:</b>	Máx 150 mg/Kg
	<b>Sulfitos:</b>	Máx 50 mg/Kg
	<b>Cenizas:</b>	Máx 0.13%
	<b>Granulometría:</b>	N/A
	<b>Alergénos:</b>	No contiene

### Variables Microbiológicas

	<b>Bacteria Mesofílica:</b>	Máx 200 UFC/10g
	<b>Levadura:</b>	Máx 10 UFC/10g
	<b>Moho:</b>	Máx 10 UFC/10g

### Variables de Metales Pesados





	<b>Plomo:</b>	Máx 0.5 mg/Kg
	<b>Arsénico:</b>	Máx 1 mg/Kg
	<b>Cobre:</b>	Máx 1.5 mg/Kg

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO



# EL CAÑAL

### Información nutricional (en 100g)

	<b>Valor energético:</b>	1660 kj
	<b>Carbohidratos:</b>	100g
	<b>Proteína:</b>	0g
	<b>Grasa:</b>	0g

### Requerimientos de Calidad

**Número de trazabilidad:** Requerido en cada saco.

**Certificado de calidad:** Con cada entrega.

### Especificaciones de empaque

#### Presentación:

1. Sacos de polipropileno con liner interno de polietileno.

**Peso Neto:** 50 Kg ± 0.5 Kg

2. Big Bags

**Peso Neto:** 1000 Kg ± 2.5 Kg

#### Condiciones de almacenamiento

Se recomienda almacenar el producto a una temperatura máxima de 25°C y humedad relativa máxima de 70%.

	Nombre	Puesto	Firma	Fecha
<b>Elaborado por:</b>	Rocío Alvarez Rojas	Encargada Oficina Documentación		
<b>Revisado por:</b>	Lic. Victor Pérez	Gerente Aseguramiento de la Calidad		
<b>Aprobado por:</b>	Ing. Carlos Jiménez C	Gerente Operaciones		