Azúcar Rubia IANSA® 1kg

Marca: IANSA

Descripción Producto

• CARACTERISTICAS: AZÚCAR RUBIO GRANULADO. Producto cristalizado obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera.
• CUMPLIMIENTO NORMATIVA: Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. 977/96
• REQUISITOS GENERALES: Constituida de cristales de fácil escurrimiento, libre de conglomerados no disgregables que afecten la presentación y manejo del producto. Libre de materias extrañas ajenas al producto o al proceso empleado para su obtención. Color, olor y sabor característicos.

Especificaciones

• COLOR: 2000 - 4000 UI Mínimo - Máximo
• CENIZAS CONDUCTIVIMETRICAS: 0,40 % (m/m) Máximo
• POLARIZACIÓN: 98,5 °Z Mínimo
• HUMEDAD: 0,10 % (m/m) Máximo
• SULFITO: 10 mg/Kg Máximo
• Contenido de materias insolubles en agua menor a 0,2 % m/m.

Microbiología y Contaminantes

• MICROBIOLOGIA: Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título V De los Criterios Microbiológicos, Párrafo III Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos, Artículo 173 ítem 6.
• CONTAMINANTES Y RESIDUOS: Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título IV, De los Contaminantes y Residuos, Párrafo I, de los Metales Pesados, Artículos 160. Producto inocuo, de origen 100% natural, libre de alérgenos.

Codificación

• Lote de Envasado con 9 dígitos 'DDMMAA-PTM' (500 g y 1 kg)
• Lote de Envasado con 8 dígitos 'PT DDMMAA' (50 kg)

Seguridad

• Duración indefinida al mantener en un lugar seco, fresco y libre de olores fuertes.
• Almacenar preferentemente en envase cerrado.

- Temperatura ambiental recomendada: 10 - 30 °C
- Humedad relativa ambiental recomendada: 40 - 60 %.

Galería

Porción: 2 cucharaditas de té (10 g) Porciones por envases: 50 (para 500 g)			
		100 g	**1 Porción**
Energía	kcal	400	40
Proteínas	g	0	0
Grasa total	g	0	0
Grasas saturadas	g	0	0
Hidratos de Carbono Disponibles	g	100	10
Azúcares totales	g	100	10
Sodio	mg	≤ 15	≤ 1,5