Azúcar Flor IANSA® 1kg

Código UPC: … · Marca: IANSA

Descripción Producto

- Producto fabricado mediante molienda de azúcar blanco granulado grado 2 según NCh 1242.Of 95
- Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. 977/96
- Producto inocuo, de origen 100% natural
- Azúcar libre de materias extrañas ajenas al producto o al proceso empleado para su obtención

Características

- Ingredientes: Azúcar impalpable y almidón de maíz
- Color: 45 UI Máximo
- Cenizas conductimétricas: 0,020 % m/m Máximo
- Polarización: 99,8 °Z Mínimo
- Humedad: 0,04 % Máximo
- Sulfito: 6 mg/kg Máximo
- Azúcares reductores: 0,030 % m/m Máximo
- Contenido de almidón de maíz: 3 % Máximo
- Color, sabor, olor: Característico
- Granulometría: 95 % Mínimo bajo malla 100 (0,15 mm de luz)
- Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título V De los Criterios Microbiológicos
- Cumple Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título IV, De los Contaminantes y Residuos

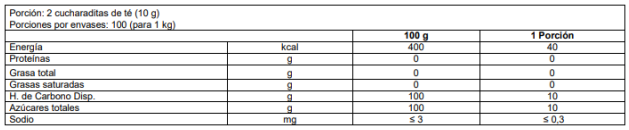
Seguridad

- Duración indefinida del producto al almacenarlo en lugar limpio, fresco, seco y libre de olores fuertes, manteniendo su envase cerrado
- Una vez abierto, consumirlo preferentemente antes de 6 meses
- Temperatura ambiental recomendada: 10 - 30 °C
- Humedad relativa ambiental recomendada: 40 - 60 %
- Producto higroscópico, puede intercambiar humedad ambiental y aglomerarse si no se cumplen condiciones de almacenamiento señaladas

Especificaciones

Lote de Envasado (500 g y 1 kg)	9 dígitos 'DDMMAA- PTM'
Lote de Envasado (20 kg y 25 kg)	8 dígitos 'PT-DDMMAA'

Galería



Porción: 2 cucharaditas de té (10 g)
Porciones por envases: 100 (para 1 kg)

		100 g	1 Porción
Energía	kcal	400	40
Proteínas	g	0	0
Grasa total	g	0	0
Grasas saturadas	g	0	0
H. de Carbono Disp.	g	100	10
Azúcares totales	g	100	10
Sodio	mg	≤ 3	≤ 0,3