

	ESPECIFICACION TECNICA		CODIGO: D-ESP.43
	AZÚCAR MORENO MASCABO		Fecha: 12/05/2022
			VERSION: 01
COMPOSICION	PRESENTACION Y EMPAQUE		APLICACIÓN
Mín 94 % Sacarosa	Doy Pack 500 g en cajas de 12 unidades.		Retail
PARAMETROS SENSORIALES	ESPECIFICACION	FRECUENCIA	METODOLOGIA
Apariencia	Azúcar de caña parcialmente procesado que mantiene melaza natural recubriendo el cristal, de textura húmeda, pegajosa y color marrón oscuro característico.	Cada Lote	Análisis sensorial
Sabor	Dulce acaramelado característico	Cada Lote	Análisis sensorial
Olor	característico a miel/melaza	Cada Lote	Análisis sensorial
PARAMETROS FISICO QUIMICOS	ESPECIFICACION	FRECUENCIA	METODOLOGIA
Polarización (°Z)	94- 99 °Z	Cada Lote	ICUMSA GS2/3-1
Humedad (%)	Max 1,5 % (cumple Norma UNIT 332)	Cada Lote	ICUMSA GS2/1/3-15
Brix (°Bx) % Materia Seca	Mín 98,5	Cada Lote	Método interno azucarera
Pureza (%)	Mín 95,5 %	Cada Lote	ICUMSA GS2/3-1
Color (UI)	Min 10000 UI	Cada Lote	ICUMSA GS1/3-7
Sulfitos ppm	Máx 5 ppm	Cada Lote	ICUMSA GS2/1/7/9-33
Cenizas conductometricas (%)	Max 2,0 % m/m	Cada Lote	ICUMSA GS1/3/4/7/8-13
pH	5,0-7,0	Cada Lote	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8-23
Azúcar invertido (%)	Máx 0,5 %	Cada Lote	ICUMSA GS4/3-3
Granulometria	Tam medio 0,40-0,80mm CV max 35	Cada Lote	ICUMSA Adaptado
MICROBIOLOGIA	ESPECIFICACION	FRECUENCIA	METODOLOGIA
Aerobios Mesofilos totales	< 50 UFC/g	Cada Lote	ICUMSA GS2/3-41
Hongos y Levaduras	< 5 UFC/g	Cada Lote	ICUMSA GS2/3-47
Coliformes totales y fecales	Ausencia	semestral	Filtración membrana
METALES PESADOS	ESPECIFICACION	FRECUENCIA	METODOLOGIA
Plomo ppm	< 0,1 mg/kg	semestral	ICUMSA GS2/3-27
Cobre ppm	<1,0mg/kg	semestral	ICUMSA GS2/3-26
Arsenico ppm	< 0,1 mg/kg	semestral	ICUMSA GS2/3-25
RESIDUOS PESTICIDAS	ESPECIFICACION	FRECUENCIA	METODOLOGIA
Pesticidas fuente Codex Alimentarius	cumple estandar Codex	semestral	cromatografia
ALERGENOS	ESPECIFICACION	FRECUENCIA	METODOLOGIA
ALERGENOS (gluten, huevo, leche, maní, mostaza, soja, sulfitos)	libre de alergenitos LD: 2,5 ppm (excepto sulfitos < 5 ppm)	cuatrimestral	Laboratorio externo
DECLARACION OGM	Libre de Organismos genéticamente modificado. PCR negativo (monitoreo anual)		
VIDA UTIL	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	LEGISLACION APLICABLE	
3 años en condiciones de almacenamiento detalladas	Almacenar en el envase original herméticamente cerrado en lugar fresco, seco y alejado de corrientes de aire evitando cambios bruscos de temperatura	Codex STAND 212/1999 Reglamento Bromatológico Nacional: Dto. 315/994	
REGISTROS FRENTE A AUTORIDADES COMPETENTES	Elaborado en la Planta Industrial situada en Paysandu con Registro en la IdP (Intendencia Departamental de Paysandú) N°201110069040011- Registro de Producto en la IM SRA (Intendencia de Montevideo) N° 19743/20		
INFORMACION NUTRICIONAL	Porción: 5 gramos o 1 ctda de té		
	Porción: 5 g	100 g	% VD (por porción)
Energia	20 Kcal= 84 kj	400 Kcal= 1680 kj	1%
Carbohidratos	5,0 g	100 g	2%
No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio. Valores Diarios (%VD) informados en base a una dieta base de 2000 kcal o 8400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas			
Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:	Fecha y versión:	
T.Q. Lorena Sandro	Lic. Lucía Maidana	12/05/2022 - versión 01	
Encargada de Laboratorio y SGIA	Gerente de Producción y Calidad		