

ZADAR S.A.		Ingenio y Destilería San Isidro
	Especificación Técnica Azúcar Orgánico AP	
	Revisión 0 Vigencia 20.09.2019	
ETQA01		

- Producto : Azúcar Orgánica
- Composición : Azúcar
- Descripción : Grado alimenticio para consumo humano producido de cultivos orgánicos de la caña de azúcar. No proviene de material genéticamente modificado.
- Certificación : Certificado por la OIA, Organización Internacional Agropecuaria, Programas IFOAM, OIA NOP y OIA NOP – CANADA, JAS. BIO-SUISSE (a pedido) Doalnara (a pedido) KOSHER. HALAL
- Propiedades Físicoquímicas
 - Color (ICUMSA) : max. 550 unidades
 - Polarización (%) : mín. 99,5
 - Cenizas (%) : máx. 0,3
 - Humedad (%) : máx 0,1
 - Sulfitos : No contiene
 - Tamaño Medio : 0.55 a 0.90 mm
 - Cv : 20 a 35 %
- Propiedades organolépticas : Dulce, característico de la caña de azúcar. Aroma neutro, característico de la caña de azúcar.
- Contaminantes Físicos:
 - Puntos negros : máx 12 un / 1500 g azúcar
 - Partículas Extrañas : Ausencia
- Contaminantes Químicos:
 - Arsénico (como As) : < 1 mg/kg
 - Plomo (como Pb) : < 0,5 mg/kg
 - Cobre (como Cu) : < 2 mg/kg

- Análisis microbiológico:

PARAMETRO	UNIDAD	LÍMITE
Mesófilos Aerobios	UFC/10g	<1000
Levaduras	UFC/10g	<100
Hongos	UFC/10g	<100
Coliformes	-	Ausencia en 10g
E. coli	-	Ausencia en 25g
Salmonella sp.	-	Ausencia en 25g

Preparó:	Revisó:	Aprobó:
Tco. Paulo Naranjo	Tco. Paulo Naranjo	Ing. Eduardo Lukasiewicz

ZADAR S.A.		Ingenio y Destilería San Isidro
	Especificación Técnica Azúcar Orgánico AP	
	Revisión 0	
		Vigencia 20.09.2018
ETQA01		

- Datos Logísticos

- Tipo de envase : Bolsas de Papel Kraf y bolsas de polipropileno
- Vida Útil : Cuatro años
- Peso Neto : 25Kg, 50Lb y 1000Kg.
- Código del Lote L ddmmyy HH:MM : **25Kg – 50Lb**

dd: día de producción

mm: mes de producción

yy: año de producción

HH: hora de producción

MM: minuto de producción

Para Bolsas de 50Lb a solicitud del cliente el Lote se indica L mmddyy HH:MM

1000Kg.

dd: día de producción

mm: mes de producción

yy: año de producción

- Condiciones de Almacenamiento : Debe ser guardado en un lugar cerrado y seco. No coloque directamente en el suelo, evitando el contacto con el agua y manténgalo alejado de corrientes de aire.

Almacenar en ambientes preferentemente por debajo de la humedad relativa del 60%

Conservar en un ambiente fresco y seco

Preparó:	Revisó:	Aprobó:
Tco. Paulo Naranjo	Tco. Paulo Naranjo	Ing. Eduardo Lukasiewicz