

**AZUCARLITO****ESPECIFICACION TECNICA****CODIGO: D-ESP.26****AZÚCAR RUBIO****Fecha: 12/05/2022****VERSION: 02**

<b>COMPOSICION</b>	<b>PRESENTACION Y EMPAQUE</b>		<b>APLICACIÓN</b>	
Mín 98 % Sacarosa	Big- Bag: 1000-1200 kg - Bolsa: 25 kg- Fundas polietileno 500 g		Uso Industrial/ Retail	
<b>PARAMETROS SENSORIALES</b>	<b>ESPECIFICACION</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>METODOLOGIA</b>	
Apariencia	Cristales libres de conglomerados de color característico (café/ambar) con textura levemente húmeda	Cada Lote	Análisis sensorial	
Sabor	Dulce característico	Cada Lote	Análisis sensorial	
Olor	característico a miel/melaza	Cada Lote	Análisis sensorial	
<b>PARAMETROS FISICO QUIMICOS</b>	<b>ESPECIFICACION</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>METODOLOGIA</b>	
Polarización (°Z)	Min 98 °Z	Cada Lote	ICUMSA GS2/3-1	
Humedad (%)	Max 0,3 %	Cada Lote	ICUMSA GS2/1/3-15	
Brix (°Bx) % Materia Seca	Min 99,7	Cada Lote	Método interno azucarera	
Pureza (%)	Min 98,3 %	Cada Lote	ICUMSA GS2/3-1	
Color (UI)	2800-5000 UI	Cada Lote	ICUMSA GS1/3-7	
Sulfitos ppm	Máx 5 ppm	Cada Lote	ICUMSA GS2/1/7/9-33	
Cenizas conductometricas (%)	Max 0,5 %	Cada Lote	ICUMSA GS1/3/4/7/8-13	
pH	5,5-7,0	Cada Lote	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8-23	
Azúcar invertido (%)	Máx 0,5 %	Cada Lote	ICUMSA GS4/3-3	
Granulometria	Tam medio 0,70-1,0mm CV max 35	Cada Lote	ICUMSA Adaptado	
<b>MICROBIOLOGIA</b>	<b>ESPECIFICACION</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>METODOLOGIA</b>	
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	
<b>METALES PESADOS</b>	<b>ESPECIFICACION</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>METODOLOGIA</b>	
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	
<b>RESIDUOS PESTICIDAS</b>	<b>ESPECIFICACION</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>METODOLOGIA</b>	
Pesticidas fuente Codex Alimentarius	cumple estandar Codex	semestral	cromatografia	
<b>ALERGENOS</b>	<b>ESPECIFICACION</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>METODOLOGIA</b>	
ALERGENOS (gluten, huevo, leche, maní, mostaza, soja, sulfitos)	libre de alergen LD: 2,5 ppm (excepto sulfitos < 5 ppm)	cuatrimestral	Laboratorio externo	
<b>DECLARACION OGM</b>	Libre de Organismos genéticamente modificado. PCR negativo (monitoreo anual)			
<b>VIDA UTIL</b>	<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>		<b>LEGISLACION APLICABLE</b>	
5 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	
<b>REGISTROS FRENTE A AUTORIDADES COMPETENTES</b>	Elaborado en la Planta Industrial situada en Paysandu con Registro en la IdP (Intendencia Departamental de Paysandú) N°091110069010008- Registro de Producto en la IM (Intendencia de Montevideo) N° 19743/7 y 19743/12.			
<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>	Porción: 5 gramos o 1 cda de té			
	Porción: 5 g	100 g	% VD (por porción)	
	Energía	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				
<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>	<b>Fecha y versión:</b>		
T.Q. Lorena Sandro	Lic. Lucía Maidana	12/05/2022 - versión 02		
Encargada de Laboratorio y SGIA	Gerente de Producción y Calidad			