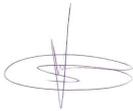


BOTES OFISERVICE – BOTES 50 TUBOS 7 g. azúcar MORENO	
Características técnicas generales	
Tubo 7 gr. de azúcar moreno standard BARA EZQUERRA	
Presentación (unidad de venta)	
Cajas de 15 botes de 50 unidades de tubos de 7 gr. +/- 0,2 gr. de azúcar moreno de caña integral envasado en papel standard.	
Características organolépticas	
Color	Cristales de color marrón-dorado
Olor	Inodoro. Libre de olores extraños.
Sabor	Dulce. Libre de sabores extraños
Papel: Apto para uso alimentario	
Bote: Plástico PVC transparente con banda blanca serigrafiada. Apto uso alimentario	
Peso tubo : 7 gr +/- 0,2 gr.	
Peso bote: mínimo 380 gr.	
Sistema de cierre: precinto.	
Identificación lote: SS + fecha fabricación	
Se identifica en etiqueta en la base del bote. Lote . SS semana del año en la que se envasa el producto + Fecha fabricación: fecha de envasado del producto con dd.mm.aa (día ,mes y año)	
Características físico-químicas	
Parámetro	Especificación (Tolerancia)
Polarización:	99,10-99,69 %
Azúcares reductores	≤ 0,25%
Humedad:	0,02%– 0,25%
Cenizas:	0,05%– 0,25%
Color en solución:	3300 a 4000 Puntos ICUMSA
Insolubles:	100 a 20 mg/kg MAX.
SO ₂ :	< 10 ppm
Cristales < 0.40 mm	< 5%
Homogeneidad C.V.	< 35%
Arsénico (As):	≤ 1 ppm
Cobre (Cu)	≤ 2 ppm
Plomo (Pb):	≤ 2 ppm
Tamaño medio partícula:	0,60 -0,90 mm

BOTES OFISERVICE – BOTES 50 TUBOS 7 g. azúcar MORENO	
Características técnicas generales	
Tubo 7 gr. de azúcar moreno standard BARA EZQUERRA	
Presentación (unidad de venta)	
Cajas de 15 botes de 50 unidades de tubos de 7 gr. +/- 0,2 gr. de azúcar moreno de caña integral envasado en papel standard.	
Características organolépticas	
Características microbiológicas	
Parámetros	Especificación (Tolerancia)
Levaduras	≤ 50 ufc/10 g
Mesófilos totales	≤ 1000 ufc/10 g
Esporas Mohos	≤ 10 ufc/10 g
Patógenos	Ausencia
Información nutricional	
<u>(Análisis medio por 100 gr. azúcar)</u>	
Valor energético: 400 kcal/ 1700 kJ	
Proteínas: 0 g.	
Hidratos de carbono: 0 g	
Grasas: 0 g.	
Caducidad	
El azúcar no precisa fecha de caducidad	
Conservación y almacenamiento	
Mantener el lugar fresco y seco	
OGM	
Nuestro azúcar no contiene ni proviene de productos OGM y está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.	
Alérgenos	
En el proceso de elaboración y envasado del azúcar, no se utiliza ningún ingrediente y, en particular ninguno de los ingredientes citados en el en el Anexo V del Real Decreto 2220/2004 ,a excepción del Anhídrido Sulfuroso, cuya presencia está totalmente controlada y su concentración está muy por debajo de los 10 mg/kg indicados en el citado Anexo V.	
Aditivos y colorantes	
El azúcar está exento de aditivos y colorantes, de acuerdo con la legislación Comunitaria y Nacional.	
Ionización	
El azúcar no está sometido a ningún tratamiento de irradiación ni ionización	
Seguridad	

BOTES OFISERVICE – BOTES 50 TUBOS 7 g. azúcar MORENO
Características técnicas generales
Tubo 7 gr. de azúcar moreno standard BARA EZQUERRA
Presentación (unidad de venta)
Cajas de 15 botes de 50 unidades de tubos de 7 gr. +/- 0,2 gr. de azúcar moreno de caña integral envasado en papel standard.
Características organolépticas
El azúcar blanco no produce polímeros, no es tóxico ni precisa protección para su manipulación. Por ser un producto alimentario de uso directo, no necesita normas de primeros auxilios. No precisa ficha de seguridad. <i>(RD 363/95 , de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas, Cap.1 art.2,d)</i>

Responsable de Calidad



Vanessa Giménez