

<b>AZÚCAR BLANCO TUBOS 7 g. EN CAJA 500UND.</b>	
<b>Características técnicas generales</b>	
Tubo 7 gr. de azúcar blanquilla standard BARA EZQUERRA	
<b>Presentación (unidad de venta)</b>	
Cajas de 500 unidades de tubos de 7 gr. +/- 0,2 gr. de azúcar blanquilla envasado en papel standard.	
<b>Características organolépticas</b>	
Color	Cristales blanco o polvo cristalino
Olor	Inodoro. Libre de olores extraños.
Sabor	Dulce. Libre de sabores extraños
<b>Papel:</b> Apto para uso alimentario	
<b>Peso tubo :</b> 7 gr +/- 0,2 gr.	
<b>Peso caja:</b> mínimo 3,900kgs.	
<b>Sistema de cierre:</b> precinto.	
<b>Características físico-químicas</b>	
Parámetro	Especificación (Tolerancia)
Polarización:	≥ 99,70 % p/p
Azúcares invertidos:	≤ 0,04 % p/p
Humedad:	< 0,06 p/p
Cenizas (1):	≤ 15,0 PE (PE: Puntos Europeos)
Tipo de color (2)	≤ 9,0 PE
Color en solución (3):	≤ 6,0 PE
PE totales (1)+(2)+(3)	≤ 22,0 PE
Anhídrido sulfuroso:	≤ 10 mg/kg
Arsénico (As):	≤ 1 mg/kg (RD 1261/ 1987)
Cobre (Cu)	≤ 2 mg/kg (RD 1261/ 1987)
Plomo (Pb):	≤ 2 mg/kg (RD 1261/ 1987)
Test de Limpieza	≤ 2 Ausencia partículas metálicas
Homogeneidad (CV):	≤ 40
Tamaño grano:	0,48 mm ± 0,15
<b>Características microbiológicas</b>	
Parámetros	Especificación (Tolerancia)
Levaduras	≤ 10 ufc/10 g
Bacterias mesófilas	≤ 200 ufc/10 g
Esporas Mohos	≤ 10 ufc/10 g
Patógenos	Ausencia

<b>AZÚCAR BLANCO TUBOS 7 g. EN CAJA 500UND.</b>
<b>Características técnicas generales</b>
Tubo 7 gr. de azúcar blanquilla standard BARA EZQUERRA
<b>Presentación (unidad de venta)</b>
Cajas de 500 unidades de tubos de 7 gr. +/- 0,2 gr. de azúcar blanquilla envasado en papel standard.
<b>Características organolépticas</b>
<b>Información nutricional</b>
(Análisis medio por 100 gr. azúcar) Valor energético: 400 kcal/ 1700 kJ Proteínas: 0 g. Hidratos de carbono: 0 g Grasas: 0 g.
<b>Caducidad</b>
El azúcar no precisa fecha de caducidad
<b>Conservación y almacenamiento</b>
Mantener el lugar fresco y seco
<b>OGM</b>
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.
<b>Alérgenos</b>
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.
<b>Aditivos y colorantes</b>
El azúcar está exento de aditivos y colorantes, de acuerdo con la legislación Comunitaria y Nacional.
<b>Ionización</b>
El azúcar no está sometido a ningún tratamiento de irradiación ni ionización
<b>Seguridad</b>

<b>AZÚCAR BLANCO TUBOS 7 g. EN CAJA 500UND.</b>
<b>Características técnicas generales</b>
Tubo 7 gr. de azúcar blanquilla standard BARA EZQUERRA
<b>Presentación (unidad de venta)</b>
Cajas de 500 unidades de tubos de 7 gr. +/- 0,2 gr. de azúcar blanquilla envasado en papel standard.
<b>Características organolépticas</b>
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