

FICHA TÉCNICA AZÚCAR REFINADA CASTER

Descripción: Cristales de azúcar refinada obtenida de la caña de azúcar

Apariencia: Polvo fino blanco, ligeros granos de flujo libre.

Características fisicoquímicas y microbiológicas:

Parámetro	Especificación	Unidad	
Polarización	99.9	%	min
Color	45	U.I.	máx.
Humedad	0.04	%	máx.
Partículas metálicas	10.00	ppm	máx.
Cenizas	0.04	%	máx.
Plomo	0.5	ppm	máx.
Arsénico	1.0	ppm	máx.
Azúcares reductores	0.05	%	máx.
Dióxido de azufre	15	ppm	máx.
Mesófilos aeróbios	20	UFC/g	máx.
Hongos y Levaduras	10	UFC/g	máx.
Salmonella	Ausencia 25g	UFC/g	máx.
E. coli	Ausencia		
Granulometría	%Retenido		
Malla 25	0% máx.		
Malla 30	5% máx.		
Fondo	95% máx.		

Presentación: saco de rafia de 25 kg con bolsa de polietileno interna.

Con identificación del producto, un número de lote, fecha de producción y caducidad

Vida de anaquel: 18 meses a partir de la fecha de producción impresa en cada saco

Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco y seco.

F-CAL-2.3.1-6-10

07-2021

Rev. 06

