AZÚCAR PERLADO P2 ROSCÓN

Código de artículo	11440
Proveedor	00814

Denominación de venta	AZÚCAR PERLADO P2 ROSCÓN – B/1Kg.
Envasado por:	El Duo Harinero, S.A.

Información general / Adicional

Descripción: El azúcar perlado (azúcar blanco) de calidad estándar para "azúcar blanco" o "azúcar" según lo descrito en la Directiva Europea 2001/111 /CE.

El azúcar blanco se ha producido de acuerdo a las disposiciones pertinentes de la Ley Europea, que se rige en particular por el Reglamento (UE) nº 178/2002 (que establece los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, establece la autoridad de inocuidad de los alimentos y establece procedimientos en materia de alimentos la seguridad).

El azúcar blanco cumple con la calidad estándar descrita en el Reglamento Europeo (UE) nº 1234/2007

Ingredientes: Azúcar

País de Origen/Obtención: -

OGM: Este producto está libre de OGM y sigue las normas de etiquetado conforme a las directivas CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre productos OGM.

Radiación ionizante: Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante.

Información organoléptica

Aspecto:	Perlas blancas
Color:	Blanco
Olor:	Sin olores extraño
Sabor:	Dulce. Sin sabores extraños
Estado físico:	Sólido (perlas)

Información nutricional (por 100 g.)

Valor energético	1700 KJ / 400 Kcal
Grasas	0 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de carbono	100 g
azúcares	100 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Acorde al Reglamento Europeo (UE) no 1169/2011 sobre información alimentaria para los consumidores.

Características Físico-Químicas

PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR
Cenizas	EC point	≤ 15
Polarización	°S	≥ 99.7
Azúcares reductores	%	≤ 0.040
Humedad	%	≤ 0.060
SO_2	ppm	≤ 10
Fe	ppm	≤ 0.7

Granulometría

PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR
> 4.0 mm	%	≤ 15
> 2.5 mm	%	≥ 75
> 1.6 mm	%	≤ 15
> 1.25 mm	%	-
> 0.40 mm	%	≤ 3
< 0.40 mm	%	≤ 2

Características Microbiológicas

PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR
Aerobios totales	ufc/g	≤ 200
Mohos y levaduras	ufc/g	≤ 10

El azúcar es un producto con muy bajo contenido en agua. Por lo tanto, se considera un producto microbiológicamente estable que no requiere más precauciones que las Buenas Prácticas de Fabricación y un correcto almacenamiento.

Envase e información logística

Bolsa metalizada con cierre zip (250 x 300 mm.)

Material: Poliéster metalizado 12µm – Polietileno 55 g. **Apto para entrar en contacto con alimentos.**

Condiciones de conservación

Fecha de consumo preferente: -

Condiciones de conservación: Almacenar fresco y seco. Temperatura ambiente y humedad relativa (a 20°C) ≤ 65%.

Transporte: Durante el transporte no es necesaria la refrigeración del producto. El transporte debe cumplir con las normas de seguridad e higiene.

Alérgenos

Listado de sustancias alergénicas cuya presencia debe informarse obligatoriamente en el etiquetado (Reglamento UE 1169/2011)	**Presencia**	**Ausencia**	**Puede contener trazas**
Cereales que contengan gluten (a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y productos derivados o variedades híbridas)		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia) y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	
SO_2 y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/L o 10mg/Kg expresado como SO_2 total. (< 10 ppm)		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

Observación:

Esta ficha técnica, logística, analítica o de seguridad contiene determinada información recibida por el fabricante, importador o distribuidor del producto suministrado a nuestra empresa, la cual consta en nuestra base de datos, pudiendo emitir por ello la hoja que antecede, siendo responsabilidad, de dicho fabricante, importador o distribuidor su contenido.