

AZÚCAR ESTÁNDAR

Nombre del Producto	
Azúcar Estándar NMX-F-084 - Azúcar Crudo para exportación	
Composición:	
El azúcar es Sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno, el azúcar estándar de tener una sacarosa mínimo de 99.4%	
Fórmula y Composición	
a) Fórmula Química: $C_{12}H_{22}O_{11}$	
b) Oxígeno 51.42%	
c) Carbono 42.10%	
d) Hidrógeno 6.48%	
e) Peso molecular 342.30	
Propiedades físicas y químicas:	
a) La sacarosa es un disacárido compuesto por una molécula de glucosa (dextrosa) y una de fructosa (levulosa). Al calentar en un medio ácido o por acción de la enzima invertasa se descompone para formar (+)D-glucosa y (-)D-fructosa, mezcla que se llama azúcar invertido y al proceso inversión o hidrólisis.	
b) El azúcar se obtiene a partir de la caña de azúcar. Es estable al aire pero en polvo se toma higroscópica, absorbiendo hasta el 1% de humedad. Es fermentable pero en altas concentraciones (~ 17%) resistente a la descomposición bacteriana, debido a su baja actividad del agua.	
c) El azúcar se utiliza como endulzante, preservante, antioxidante, excipiente, agente granulador y tenso activo en jabones, productos de belleza, tintas.	
d) El Azúcar es soluble en agua, incoloro y con olor característico a caña, normalmente cristaliza en agujas largas y delgadas. Pertenecen al grupo de los hidratos de carbono o carbohidratos, que son los compuestos orgánicos más abundantes en la naturaleza y constituyen la mayor fuente de energía, la más económica y de más fácil asimilación.	
e) Para que una dieta sea equilibrada y las necesidades del organismo queden cubiertas, es necesario consumir entre un 55 y 60% de hidratos de carbono del total de calorías. De esa cantidad, entre el 10 y 20% debe provenir del consumo de hidratos de carbono simples: monosacáridos (como glucosa, fructosa y lactosa) y disacáridos (como la sacarosa -azúcar-).	
Características Fisicoquímicas:	
El azúcar estándar producto del objeto de la aplicación de esta norma debe cumplir con las siguientes especificaciones:	El azúcar crudo debe de cumplir con las siguientes especificaciones:
Parámetros de Calidad Azúcar Estándar:	Parámetros de Calidad Azúcar Crudo:
Polarización..... 99.40% Mínimo	Polarización base seca *Z 99.20% Máximo
Color..... 600 U.I. Máximo	Polarización *Z 98.5% Min. - 98.80% Máx
Cenizas..... 0.25% Máximo	Color U.I. 600 Min. - 3,000 Máx.
Humedad..... 0.06% Máximo	Factor de seguridad 0.30 Máx.
Azúcares reductores. 0.10% Máximo	Azúcares reductores 0.40% Máx.
Dióxido de azufre..... 20.00 ppm. Máximo	Cenizas 0.22% Máx.
Plomo..... 0.50 ppm. Máximo	Tamaño del Grano % a través de malla 30 45 Máx.
Material Insoluble..... N/A	Dextrana mg/kg 250 Máx.
Arsénico..... 1.00 ppm. Máximo	Material Insoluble mg/kg 300 Máx
Partículas metálicas.. 10.00 ppm. Máximo	Almidón ppm. 250 Máx.

AZÚCAR ESTÁNDAR

Microbiológicas:					
Mesofilos aerobios.....	20 UFC/g	Máximo		
Hongos.....	< 10 UFC/g				
Levaduras.....	< 10 UFC/g				
Salmonella sp	AUSENTE EN 25g				
Escherichia coli	AUSENTE NMP/g				
Sensoriales:					
Aspecto	Granulado Uniforme				
Sabor	Dulce				
Color	Marfil Variando el tono de claro al oscuro				
Olor	Característico del producto				
Declaración de Alérgenos					
Se optó por la lista de alérgenos establecida por la Food Allergen Labeling and consumer protection Act. Of 2004 de USA, más conocida como FALCPA referente a los alérgenos. A continuación se indica que nuestro producto esta exento de los siguientes alérgenos:					
Trigo:	Exento	Soya	Exento	Nueces de arboles	Exento
Crustáceos:	Exento	Cacahuete	Exento	Pescado	Exento
Leches o sus derivados:	Exento	Huevo	Exento	Sulfitos	Exento
Uso presunto del producto					
a) Uso Industrial: El azúcar en la industria alimentaria, además de suministrar energía y dulzor también puede ser utilizada como agente natural, agente de volumen, modificador de textura, interacción con otros ingredientes (almidón, proteínas), como precursores natural del color y del sabor o como sustrato de fermentación.					
b) Consumo Directo: El consumidor puede utilizar directamente el azúcar como endulzante de bebidas, como refrescos, café, té, mermeladas, repostería, etc.					
El azúcar envasado por Ingenio Panuco, no se vende de forma directa al consumidor final. se vende a comercializadoras de azúcar, se emplea como insumo para la fabricación de alimentos secundarios o reempacado por un distribuidor.					
Envasado					
Se envasa en envases de polipropileno, con una capacidad de 50 kg, 1000 kg, 1500 kg con impresión de una tinta orgánica					
Potencial mal uso del consumidor					
Malas prácticas de almacenamiento					
Restricciones del Consumo de azúcar					
Las personas que padecen diabetes, tienen medicamente prohibido el consumo de edulcorantes naturales.					
Condiciones de Almacenamiento					
El producto debe ser almacenado bajo condiciones de higiene adecuadas, en un lugar seco y a temperatura ambiente.					
Vida útil del Producto					



AZÚCAR ESTÁNDAR

Vida útil del Producto

De acuerdo a lo establecido en la NOM-EE-048-SCFI Industria Azucarera - Sacos de Polipropileno, Sacos con Liner de Polietileno y Sacos Laminados para envasar azúcar, en el numeral 9.1 Etiquetado menciona que el producto debe ser etiquetado de acuerdo a lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI y la norma mexicana NOM-F-084-SCFI, siendo obligatorio poner consumo preferente.

La norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. En el numeral 4.2.7.4. se describe que el azúcar sólido no requiere de fecha de caducidad o consumo preferente, pero la norma mexicana NOM-F-084-SCFI Industria Azucarera - Azúcar estándar especificaciones, en su numeral 6 Almacenamiento menciona Vida de anaquel donde describe que estando en condiciones adecuadas de almacenamiento se garantiza dos años de vida de anaquel.