

AZÚCAR REFINADA

PRODUCTO

Es un producto cristalizado obtenido del jugo de la caña de azúcar, constituida esencialmente por cristales de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados.

INGREDIENTES PRINCIPAL	CANA.
PRESENTACION	SACO 50 KGS

CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA	APARIENCIA	GRANULADA
	SABOR	TÍPICAMENTE DULCE Y LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS
	COLOR	BLANCA
	OLOR	LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS
	PH	NA
	TEXTURA	DURA GRANULADA
	ESTADO DE LA MATERIA	SOLIDA

ESPECIFICACIONES	COLOR	MAXIMO 45 U.I.
	HUMEDAD	MAXIMO 0.040 %
	PUREZA	99.9 MIN.
	CENIZAS	MAXIMO 0.040 %
	AZUCARES RESIDUALES DIRECTOS	0.020 % MAX
	PARTES METALICAS	MAXIMO 2 PPM
	SALMONELLASP	AUSENTE UFC/25 GR
	E. COLI	NEGATIVO



AZÚCAR REFINADA

APLICACIONES

Recomendable para uso en repostería y decoración.

VENTAJAS

Por el tamaño de partícula fino y la blancura de la misma mejora la apariencia en sus diferentes aplicaciones en repostería y decoración.

DOSIS

El nivel de uso recomendado de azúcar puede variar de acuerdo a la aplicación.

ALMACENAMIENTO

Debe conservarse en lugar fresco y seco. Es muy importante mantener siempre cerrado el envase para evitar contaminaciones. No debe quedarse abierto el producto porque se humecta y ocasiona atorrónamiento.