



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

AZÚCAR DE CAÑA INTEGRAL ECOLÓGICO ref. 161000

- Certificado: ICS/FVO
- País de origen: Brasil
- Descripción: Azúcar de caña obtenida según los principios de la agricultura ecológica. El producto no contiene aditivos ni conservantes. Ofreciendo todos los parámetros requeridos por la industria alimentaria, es una materia prima ideal para los fabricante de alimentos ecológicos, cumpliendo también todos los requisitos del azúcar de mesa.

PROPIEDADES FÍSICO:

Olor	Aroma de melaza de frutas
Color	Amarillo oscuro, marrón 1200-2800 ICUMSA
Gusto	Ligero
Apariencia	Cristales no aglomerados (free-flowing) de rápida disolución
Tamaño de partícula:	0.9 – 1.7 mm

CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS

Mesofilo contaje total	100 ufc/g max
Mohos y levaduras	100 ufc/g max
Coniformes fecales	No detectados
Infestación	0

VALOR NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía	396 Kcal.	
Proteína	0.10 g	
Materia grasa	0 g	
Hidratos de carbono	99.6 %	
Azúcares	99.5 g	
Fibra dietética	6.2 g	
Humedad	0.05 g	
Colesterol	0 mg	
Minerales (mg)	Calcio: 7.0	Cenizas: 0.29
	Hierro: 0.30 mg	Cobre < 0.20 mg
	Zinc < 0.20 mg	Potasio: 6.0
Vitaminas (mg)	Vitamina A: < 20 IU	Vitamina C: < 1.0 mg

EMBALAJE Y CONSERVACION

Sacos de papel de 25 Kg.

Conservar el lugar fresco, seco en su envase original cerrado, puede conservarse durante 24 meses sin ningún deterioro de su propiedades.