

AZÚCAR RIOPAILA

COMPARTE DULCES MOMENTOS
CON TUS SERES QUERIDOS

AZÚCAR BLANCA



Sacarosa blanca granulada obtenida a partir de la caña de azúcar en diferentes granulometrías, es utilizada en donde el color no es cítrico en el proceso. Contribuye con la textura, el color, el sabor y propiedades preservantes. Utilizado principalmente en la industria de chocolatería, panificación, bebidas oscuras, pasabocas y lácteos.

Presentaciones:

25kg – 50kg – 1000kg

Atendemos fichas técnicas especializadas con requerimientos adicionales y exigentes:

- Potencial Floc
- Sedimentos
- Mediciones especiales de microbiología
- Metales
- Granulometría.

Blanca Tipo A: Azúcar Blanca
Color - Máx. 150 U.I



Características Fisicoquímicas	
Polarización (ºZ a 20ºC)	Min. 99,4
Cenizas (9%)	Máx. 0,150
Humedad (9%)	Máx. 0,07
Color (UI)	Máx. 150
Turbiedad (UI)	Máx. 80

Características Microbiológicas	
Coliformes totales (UFC/10g)	Máx. 80
Coliformes Fecales (UFC/10g)	0
Bacterias Mesofílicas Aerobias (UFC/10g)	Máx. 200
Mohos y levaduras (UFC/10g)	Máx. 100