FICHA TECNICA
AZUCAR EN BOLSA

NOMBRE DEL PRODUCTO: AZUCAR BLANCO. Sacarosa de Caña

MARCA: Azúcar El Palacio

REGISTRO INVIMA: RSAS 16l1413

DESCRIPCIÓN FISICA:
Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristales, constituido esencialmente de sacarosa y de color marrón.

INGREDIENTES:

No contiene ningún tipo de ingredientes



CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Recuento Mesófilos aerobios	< 550 UFC/10 g
Recuento Coliformes totales	0 UFC/10 g
Recuento de *E. coli*	0 UFC/10 g
Recuento de mohos	< 15 UFC/10 g
Recuento de Levaduras	< 300 UFC/10 g

Fuente: NTC Colombia

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

Humedad	0,06 %
Cenizas	0,1 %
Color	180 UI
Turbiedad	80 UI

Fuente: NTC Colombia

CARACTERISTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO:	**CARACTERISTICAS SENSORIALES:**
Por la planta solo envasado y almacenamiento.	Olor, color y sabor característicos.
Producto sólido cristalizado, constituido esencialmente por sacarosa obtenida mediante procedimiento industrial respectivo, el cual no incluye refinación, con una concentración mínima de 99,4 g/100g.	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES:	**VIDA UTIL ESPERADA**:
Bolsa plástica de polietileno de tres capas de 900gr.--1kg--2,5 kg-	Dos años bajo condiciones de almacenamiento adecuado a temperatura ambiente
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	INSTRUCCIONES DE MANEJO: Consérvese a temperatura ambiente (a gusto del consumidor), alejado de sustancias con olores fuertes y/o tóxicos. No apilar más de 5 bolsas. Una vez abierto consumir lo más pronto posible.
Alimento para consumo humano, seguir instrucciones de preparación	