FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
AZÚCAR TIPO REFINADA, PRESENTACIÓN BULTO POR 50 KG. ROTULADA CON LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO.
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
AZÚCAR TIPO REFINADA SACO POR 50 KILOS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
El azúcar blanco especial se caracteriza por su textura granulada, color blanco sin refinar y cristales uniformes. Es natural, de origen 100% de caña de azúcar. Se obtiene mediante procedimientos industriales apropiados y libre de Organismos Genéticamente Modificados (GMO). Azúcar refinado de alta calidad, es el resultado de un proceso de doble cristalización y filtración por carbón y tierras inertes. El blanqueamiento del azúcar se hace de esta manera por procesos físicos y no por procesos químicos, garantizando que, por cada gramo de azúcar, el contenido de sacarosa es mínimo del 99.8%. Almacenar en un lugar cerrado, fresco y seco que asegure su calidad e inocuidad. Evitar su contacto con otros productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas.
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	50161509	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Azucares naturales o productos endulzantes
UNIDAD DE MEDIDA:		SACO POR 50 KILOS	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024