



FICHA TÉCNICA (Especificaciones físico químicas)
(Características Organolépticas)

AZÚCAR LÍQUIDA (ALMIBAR DECOLORADO)

Clasificación: BLANCA

COMPOSICIÓN: Azúcar (sacarosa 100%) y agua osmotizada

DETERMINACIONES ANALÍTICAS

Grado Brix:	63,00+/-0,5º
Densidad 20/4º (gr.tl)	1,3012 a 1,3078
Grado Baumé:	33,77 a 34,28
P.H.	5,00 a 7,00
Calcio (mg. lt.)	Máx. 10
Fe:	Máx.0,14
Análisis Organoléptico:	Aroma: Limpio y característico de almíbar decolorada. Color: Propio de azúcar líquida blanca (almíbar decolorada)

No contiene agentes alérgenos.

No contiene OGM

Nº de Registro Sanitario de Alimentos: 23/0002137/CA

Fecha revisión: 10 Enero 2016