



FICHA TÉCNICA DE AZÚCAR BLANCA

Campaña: 2016

Página: 1 de 3

1. DEFINICIÓN:

Se entiende por azúcar blanco al de calidad buena y comercializable, es un endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos industriales apropiados.

2. CARACTERÍSTICAS:

CARACTERÍSTICAS LEGALES		
PARAMETROS	VALOR	N.ANÁLISIS
POLARIZACIÓN	99,70 % (MIN)	19-NL-A006
AZÚCAR INVERTIDO	0,04 % (MAX)	19-NL-A010
HUMEDAD	0,06% (MAX)	19-NL-A007
CENIZAS (1)	15,0 P.E. (MAX)	19-NL-A003
TIPO DE COLOR (5)	9,0 P.E. (MAX)	19-NL-A003
COLOR SOLUCIÓN (3)	6,0 P.E. (MAX)	19-NL-A003
P.E. TOTALES (1+2+3)	22,0 P.E. (MAX)	19-NL-A003
ANHÍDRIDO SULFUROSO	10 mg/kg (MAX)*	19-NL-A021
ARSÉNICO (As)	0,1 mg/kg (MAX)	19-NL-A024
COBRE (Cu)	0,2 mg/kg (MAX)	19-NL-A019
PLOMO (Pb)	0,1 mg/kg (MAX)	19-NL-A020

P.E.: Puntos Europeos

Requisitos para la comercialización en España:

(*) R.D. 142/2002, DE 1.1.2002. Anexo III. Punto B.



FICHA TÉCNICA DE AZÚCAR BLANCO

Campaña: 2016

Página: 1 de 3

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES		
PARAMETROS	VALOR	N.ANÁLISIS
TEST DE LIMPIEZA	≤2	19-NL-A004
HOMOGENEIDAD (CV)	≤40	19-NL-A009
TAMAÑO GRANO (MA)	0,50 mm. ± 0,10	19-NL-A009
LEVADURAS	10 ufc/10 g (MAX)	19-NL-A015
MESÓFILOS	200 ufc/10 g (MAX)	19-NL-A014
ESPORAS MOHOS	10 ufc/10 g (MAX)	19-NL-A016

P.E.: Puntos Europeos

3. OTRAS CARACTERÍSTICAS INFORMATIVAS:

· **OGM:**

El azúcar no contiene ni proviene de productos OGM y está exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos CE 1829/03 Y 1830/03.

· **ALÉRGENOS:**

En el proceso de fabricación del azúcar, no se utiliza ningún ingrediente y, en particular ninguno de los ingredientes citado en el Anexo V del Real Decreto 2220/2004, a excepción del Anhídrido Sulfuro, cuya presencia está totalmente controlada y su concentración está muy por debajo de los 10 mg/kg indicados en este anexo V y en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.



FICHA TÉCNICA DE AZÚCAR BLANCO

Campaña: 2016

Página: 1 de 3

· ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

El azúcar blanco es muy higroscópico por lo que se debe almacenar, a ser posible, en locales con temperatura y humedad controlada. No precisa fecha de caducidad.

Reglamento (UE) 1169/2011 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor, artículo 24 y anexo X.