



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

AZÚCAR CANDI BLANCO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Azúcar candi blanco																
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos como ingredientes.																
CARACTERÍSTICAS	Cristales blancos, sabor y olor dulce típico. Producto libre de OGM. Destinado a la alimentación.																
PRESENTACIÓN	Bolsa de 1.5 kg.																
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura de almacenamiento recomendada: 15 °C – 25 °C																
PROPIEDADES	<table><thead><tr><th><u>PARÁMETROS</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Polarización</td><td>> 99.7 %</td></tr><tr><td>Color EBC (Lovibond)</td><td>≤ 3.0 Puntos EC (≤ 22,5 ICUMSA)</td></tr><tr><td>Azúcares reducidos</td><td>0.04 Máx.</td></tr><tr><td>Cenizas sulfatadas</td><td>< 0.3 %</td></tr><tr><td>Bacterias aeróbicas mesófilas</td><td>< 500 cfu/ 10g</td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>< 50 cfu/ 10g</td></tr><tr><td>Moldes</td><td>< 50 cfu/ 10g</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETROS</u>	<u>VALOR</u>	Polarización	> 99.7 %	Color EBC (Lovibond)	≤ 3.0 Puntos EC (≤ 22,5 ICUMSA)	Azúcares reducidos	0.04 Máx.	Cenizas sulfatadas	< 0.3 %	Bacterias aeróbicas mesófilas	< 500 cfu/ 10g	Levaduras	< 50 cfu/ 10g	Moldes	< 50 cfu/ 10g
<u>PARÁMETROS</u>	<u>VALOR</u>																
Polarización	> 99.7 %																
Color EBC (Lovibond)	≤ 3.0 Puntos EC (≤ 22,5 ICUMSA)																
Azúcares reducidos	0.04 Máx.																
Cenizas sulfatadas	< 0.3 %																
Bacterias aeróbicas mesófilas	< 500 cfu/ 10g																
Levaduras	< 50 cfu/ 10g																
Moldes	< 50 cfu/ 10g																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><thead><tr><th colspan="2"><u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>400 Kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>100 g</td></tr><tr><td><i>de los cuales azúcares</i></td><td>100 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0 g</td></tr></tbody></table>	<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</u>		Valor energético	400 Kcal	Grasas	0 g	Hidratos de carbono	100 g	<i>de los cuales azúcares</i>	100 g	Proteínas	0 g	Sal	0 g		
<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</u>																	
Valor energético	400 Kcal																
Grasas	0 g																
Hidratos de carbono	100 g																
<i>de los cuales azúcares</i>	100 g																
Proteínas	0 g																
Sal	0 g																
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

