

	ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	Edición 14 Fecha 27/05/20 Página 1 de 4
EQ-010	<i>Azúcar Blanco Alta Calidad</i>	

COPIA NO CONTROLADA

Especificación de Calidad EQ-010 AZÚCAR BLANCO ALTA CALIDAD

INDICE

- 1.- Identificación del producto
- 2.- Origen del producto
- 3.- Categoría
- 4.- Características físico/químicas
- 5.- Características microbiológicas
- 6.- Información nutricional
- 7.- Conservación
8. Garantías de calidad
- 9.- Reglamentación

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Fecha: 27/05/2020	Fecha: 27/05/2020	Fecha: 27/05/2020
Fdo.: Técnico Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria	Fdo.: Director Fábrica Azucarera	Fdo.: Responsable Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

	ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	Edición 14 Fecha 27/05/20 Página 2 de 4
EQ-010	<i>Azúcar Blanco Alta Calidad</i>	

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

A Z U C A R (Sacarosa)
(α-D-glucopiranosil-β-D-frutofuranosido) C₁₂H₂₂O₁₁

2.-ORIGEN DEL PRODUCTO.

La sacarosa, comercialmente denominada "Azúcar", es un producto natural contenido en la Remolacha Azucarera (Beta Vulgaris L Var Rapa) o en la Caña de Azúcar (Saccharum officinarum L) que la sintetizan en su ciclo vegetativo y de donde industrialmente se extrae, purifica y cristaliza.

3.-CATEGORÍA.

Azúcar blanco alta calidad con aspecto cristalino, blanco, brillante, seco, de calidad sana, limpia y comercial (según el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto) Calidad Europea correspondiente a categoría 2 (Máximo 11 Puntos Europeos) de acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1308/2013.

Azúcar blanco alta calidad Certificado por la Entidad de Certificación de Productos CCL Certificación, inscrita en el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de la Junta de Castilla y León.

La comercialización del producto se realiza en las siguientes presentaciones: paquetes de papel de 1Kg, paquetes de papel de 0,5 Kg, bolsas de plástico de 1 Kg y bolsas de plástico de 2 Kg.

4.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS.

	LÍMITES	VALORES NORMALES	MÉTODOS DE ANÁLISIS
Polarización (°Z)	> 99,7	99,90-99,96	ICUMSA GS2/3-1
Humedad (%)	< 0,06	0,02-0,04	ICUMSA GS2/1/3/9-15
Azúcares reductores (%)	0,04	0,003-0,005	ICUMSA GS2/3/9-5
Color Tipo (P.E.)	< 4	1,8-3,1	ICUMSA GS2-13
Color Solución (P.E.)	< 4	2,8-3,8	ICUMSA GS2/3-10
Cenizas Conductimétricas (P.E.)	< 7	2,5-3,5	ICUMSA GS2/3/9-17
SO ₂ (mg/kg)	< 10	0-0,5	ICUMSA GS2/1/7/9-33
Tamaño de partículas (mm) CV (%) granulometría		0,45-0,60 < 35	ICUMSA GS2/9-37
Arsénico (mg/kg)	< 1	< 0,05	Externo
Cobre (mg/kg)	< 2	< 0,05	Externo
Plomo (mg/kg)	< 2	< 0,05	Externo

	ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	Edición 14 Fecha 27/05/20 Página 3 de 4
EQ-010	<i>Azúcar Blanco Alta Calidad</i>	

5.- CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICAS

	LÍMITES	VALORES NORMALES	MÉTODOS DE ANÁLISIS
Bacterias mesófilas (ufc por 10 g)	< 200	< 50	ICUMSA GS2/3-41
Levaduras (ufc por 10 g)	< 10	< 3 GS27/3-47	ICUMSA GS2/3-47
Mohos (ufc por 10 g)	< 10	< 3	ICUMSA GS2/3-47

6.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	ANÁLISIS MEDIO
	Por cada 100 g
Valor Energético	1.700 kJ 400 kcal
Grasas de las cuales, saturadas	0 g 0 g
Hidratos de Carbono de los cuales, Azúcares	100 g 100 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

7.- CONSERVACIÓN

El azúcar no tiene fecha de caducidad. Debe almacenarse en un ambiente templado entre 18 y 30°C, con una humedad relativa inferior al 65 %.

Para prevenir el apelmazamiento, deben evitarse los choques térmicos que se provocan al pasar de zonas frías o calientes. (Almacenamiento exterior en invierno o a pleno sol en verano, zonas con calefacción en exceso, etc.).

8.- GARANTÍAS DE CALIDAD

OGM: El azúcar blanco que producimos no proviene de organismos genéticamente modificados y por consiguiente, en virtud de la reglamentación europea en vigor (Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003), no es necesaria ninguna mención de etiquetaje relativa a los OGM.

Alérgenos: El azúcar blanco que producimos no contiene ni puede contener por contaminación cruzada alérgenos y, por consiguiente, en virtud de la reglamentación europea en vigor (Reglamento (UE) 1169/2011, no es necesaria ninguna mención de etiquetaje relativa a los alérgenos.

Fecha de duración mínima: El azúcar blanco no requiere indicar la fecha de duración mínima en virtud de la reglamentación europea en vigor (Reglamento (UE) 1169/2011).

Ficha de datos de seguridad: El azúcar blanco está exento del REACH según Reglamento europeo (CE) 1907/2006.

	ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	Edición 14 Fecha 27/05/20 Página 4 de 4
EQ-010	<i>Azúcar Blanco Alta Calidad</i>	

9.- REGLAMENTACIÓN

- Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de azúcares destinados a consumo humano.
- Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
- Real Decreto 1488/2009, de 26 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización
- Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.
- Reglamento 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 1259/2011 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2011, por el que se modifica el Reglamento 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.
- Reglamento CE 1234/07, de 22 de octubre por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
- Orden de 18 Julio 1.989 por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis para el control de determinados azúcares destinados a consumo humano.
- ICUMSA.