

	AZÚCAR BLANCO O BLANQUILLA	27.01.15
	EPA- 1004	Revisión 15
		Página 1 de 4

1. DEFINICIÓN

Se entiende por azúcar o azúcar blanco: la sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y comercial, proveniente de remolacha o caña de azúcar y que responde a las características descritas a continuación.

Directiva 2001/111. Anexo A; Punto 2). R.D. 1052/2003 de 01.08.03. Artículo 2º, punto 2.2. y Real Decreto 1488/2009 de 26.09.09.

2. CARACTERÍSTICAS

	<u>LEGALES</u>	<u>N. ANALISIS</u>
1. POLARIZACIÓN	≥ 99,70 % (MIN)	19-NL-A006
2. AZÚCAR INVERTIDO	≤ 0,04 % (MAX)	19-NL-A010
3. HUMEDAD	0,06 % (MAX)	19-NL-A007
4. TIPO DE COLOR	≤ 9 P.E. (MAX)	19-NL-A003
5. ANHÍDRIDO SULFUROSO	10 mg/kg (MAX) *	19-NL-A021
6. ARSÉNICO (As)	1 mg/kg (MAX)**	19-NL-A024
7. PLOMO (Pb)	2 mg/kg (MAX)**	19-NL-A020
8. COBRE (Cu)	2 mg/kg (MAX)**	19-NL-A019
10. TEST DE LIMPIEZA	-	19-NL-A004

P.E.: Puntos Europeos

(*) R.D. 142/2002 de 1.2.2002. Anexo III. Punto B

(**) R.D. 1261/1987 de 11 de 3 Septiembre. Art. 2 y 3

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

TEST DE LIMPIEZA ≤ 3

	AZÚCAR BLANCO O BLANQUILLA	27.01.15
	EPA- 1004	Revisión 15
		Página 2 de 4

3. OTRAS CARACTERÍSTICAS INFORMATIVAS

3.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(ANÁLISIS MEDIO POR 100 G DE AZÚCAR)

Valor energético: 400 kcal / 1.700 kJ

Grasas: 0 g

Ácidos grasos saturados: 0g

Proteínas: 0 g

Hidratos de carbono: 100 g

Azúcares: 100g

Sal: 0g

Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor, artículo 29.

3.2. ORGANOLÉPTICAS - FÍSICAS

Color : Blanco

Olor : Olor característico a azúcar

Sabor : Dulce

Cristalización : Sistema monoclinico

pH (60 - 65 bx.) : 6.95 ± 0.15

Densidad : 1.588 gr./cc.

Punto fusión : 160 - 186° C Descomposición.

Solubilidad : Agua \Rightarrow 179 gr./100 cc. a 0° C.

Alcohol \Rightarrow 0.9 gr./100 cc. a 0° C.

Peso molecular : 342.3 gr.

3.3 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.

3.4. 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 Sulfuroso, 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**

	AZÚCAR BLANCO O BLANQUILLA	27.01.15
		Revisión 15
	EPA- 1004	Página 3 de 4

(UE) 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

3.5 PRODUCTOS PROCEDENCIA ANIMAL

En el proceso de fabricación de azúcar no interviene ninguna materia prima, grasas, coadyuvantes de proceso, aceites, etc. de origen animal.

3.6 PESTICIDAS

El azúcar cumple con los LMR establecidos en la Reglamentación vigente.

3.7 ADITIVOS Y COLORANTES

El azúcar está exento de aditivos y colorantes, de acuerdo con la legislación Comunitaria y Nacional.

3.8 IONIZACIÓN

El azúcar no está sometido a ningún tratamiento de irradiación ni ionización.

3.9 MELAMINA

El azúcar cumple con la normativa vigente referente al contenido máximo de melamina en los productos alimenticios.

3.10 SEGURIDAD

El azúcar blanco no produce polímeros, no es tóxico ni precisa protección para su manipulación. Por ser un producto alimentario de uso directo, no necesita normas de primeros auxilios. No precisa ficha de seguridad.

R.D. 363/95, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. Cap. 1, art.2, d.

3.11 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

	AZÚCAR BLANCO O BLANQUILLA	27.01.15
		Revisión 15
	EPA- 1004	Página 4 de 4

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 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor, artículo 24 y anexo X.

3.12 REGISTRO SANITARIO

La fabricación, almacenamiento y comercialización de azúcar blanco posee Registro Sanitario en cada una de nuestras plantas.

4. PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

Granel: Cisternas de 25 Tm aproximadamente.

Envasado: Consultar gama de productos (industria, hogar, hostelería)

5. REFERENCIAS

De acuerdo a la legislación aplicable según el control de la legislación del Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria de AB Azucarera Iberia, S.L.

Aprobado por:

Dirección de Calidad y Medio Ambiente	Dirección Comercial	Dirección Operaciones