

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Azúcar Blanca Refinada – ICUMSA 100 RBU

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del Producto: Azúcar Blanca Refinada	• Grado/Calidad: ICUMSA 100 RBU
• Origen: Brasil •	Descripción: Azúcar cristalino blanco,
India (Según lote	obtenido a partir de la cristalización del jugo de
espec <mark>ífic</mark> o)	caña de azúcar, con un ligero color amarillento
	en comparación con ICUMSA 45.
	Re Co Real

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Característica	Especificación	Método de Análisis (Referencia)
Color (ICUMSA)	Máximo 100 RBU	ICUMSA GS2/3-10
Polarización	Mínimo 99.50 °Z (a 20°C)	ICUMSA GS1/2/3-1
Cenizas Sulfatadas	Máximo 0.15 % en peso	ICUMSA GS1/3/4/7/8-13
Humedad	Máximo 0.10 % en peso	ICUMSA GS2/1/3-15
Solubilidad	100% Seco y Fluido	Visual
Granulometría	Fina a Media (Según especificación del proveedor)	Tamizado
Color del Cristal	Blanco con ligero tono amarillento	Visual
Olor	Característico, libre de olores extraños	Organoléptico
Sabor	Dulce, característico	Organoléptico
Partículas Magnéticas	Máximo 4 mg/kg	Sensor Magnético
Azúcares Reductores	Máximo 0.05 %	Analítico

Contáctanos vía correo electrónico:

negocios@cvenesca.com ventas

ventas@cvenesca.com info@cvenesca.com



3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes TotalesMáximo 10 CFU/10gRecuento en PlacaE. ColiAusenteDetecciónMohos y LevadurasMáximo 10 CFU/10gRecuento en PlacaSalmonellaAusencia en 25gDetección	Característica	Límite Máximo	Método de Análisis
Mohos y Levaduras Máximo 10 CFU/10g Recuento en Placa	Coliformes Totales	Máximo 10 CFU/10g	Recuento en Placa
·	E. Coli	Ausente	Detección
Salmonella Ausencia en 25g Detección	Mohos y Levaduras	Máximo 10 CFU/10g	Recuento en Placa
	Salmonella	Ausencia en 25g	Detección

4. CONTAMINANTES Y METALES PESADOS

Elemento		Límite Máximo (mg/kg)
Arsénico (As)	365	0.50
Plomo (Pb)		0.50
Cobre (Cu)	11/80	1.50

5. INFORMACIÓN ADICIONAL

• Ingrediente: 100% Azúcar de Caña (Saccharum officinarum)	OGM: Libre de Organismos Genéticamente Modificados (No-GMO)
Alérgenos: No contiene alérgenos conocidos según la normativa vigente.	Vida Útil: 24 meses desde la fecha de producción, bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.

Contáctanos vía correo electrónico:

negocios@cvenesca.com

ventas@cvenesca.com

info@cvenesca.com

6. EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

- Empaque Primario: Sacos de polipropileno de grado alimentario, cosidos y sellados. Tamaños estándar: 50 kg. Opcional: Big Bags.
- Etiquetado: Cada empaque debe llevar una etiqueta clara y legible con la siguiente información: Nombre del producto, Grado/Calidad, Origen, Peso Neto, Número de Lote, Fecha de Producción, Fecha de Vencimiento, y condiciones de almacenamiento recomendadas.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar fresco, seco, bien ventilado y protegido de la luz solar directa, la humedad y olores fuertes. La temperatura ambiente recomendada es de 15°C a 25°C y la humedad relativa inferior al 65%.

× _

7. CERTIFICACIONES (Según el origen del producto)

- Certificado de Análisis
- Certificado de Origen
- Otras certificaciones según normativas locales e internacionales.

Fecha de Emisión: Julio 2025

Nota: Esta ficha técnica está sujeta a cambios sin previo aviso. Por favor, consulte la última versión disponible.

Contáctanos vía correo electrónico:

negocios@cvenesca.com

ventas@cvenesca.com

info@cvenesca.com