

	AZÚCAR GLACE SEDA EXTRAFINE ICING SUGAR	01.06.19
		Revisión 5
	EPA - 1017	Página 1 de 4

1. DEFINICIÓN

Azúcar en polvo o glace SEDA, es el azúcar blanco o azúcar blanco refinado, proveniente de azúcar blanco de remolacha o caña de azúcar, finamente pulverizado, con o sin adición de agentes antiaglutinantes.

Directiva 2001/111/CE de 20/12/01. Real Decreto 1052/2003 de 01.08.03. y Real Decreto 1488/2009 de 26.09.09.

2. CARACTERÍSTICAS

	<u>COMERCIALES</u>	<u>N. ANÁLISIS</u>
POLARIZACIÓN	96,70 % (MIN)**	19-NL-A006
AZÚCAR INVERTIDO	0,04 % (MAX)	19-NL-A010
CENIZAS CONDUCTIMÉTRICAS	0,027(MAX)	19-NL-A003
COLOR SOLUCIÓN	45(MAX)	19-NL-A003
HUMEDAD	0,6 % (MAX)	19-NL-A007
ANHÍDRIDO SULFUROSO	10 mg/kg (MAX)	19-NL-A021
ALMIDÓN DE MAÍZ	2-3%	19-NL-A047
ARSÉNICO (As)	1 mg/kg (MAX)	19-NL-A024
COBRE (Cu)	2 mg/kg (MAX)	19-NL-A019
PLOMO (Pb)	2 mg/kg (MAX)	19-NL-A020
GRANULOMETRÍA *	≤ 100µm → 90% (MAX)	19-NL-A009

(*) **Características Informativas**

(**) **El azúcar blanco de remolacha o caña de azúcar de origen, usado en la fabricación del Azúcar Glace Seda, tiene una polarización mínima de 99,7%**

	AZÚCAR GLACE SEDA		01.06.19
	EXTRAFINE ICING SUGAR		Revisión 5
	EPA - 1017		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

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, ninguna sustancia y, en particular ninguno de las sustancias citadas 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 (UE) 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

	AZÚCAR GLACE SEDA EXTRAFINE ICING SUGAR	01.06.19
		Revisión 5
	EPA - 1017	Página 3 de 4

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. . 1 punto 2,d.

3.11 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 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.

	AZÚCAR GLACE SEDA EXTRAFINE ICING SUGAR	01.06.19
		Revisión 5
	EPA - 1017	Página 4 de 4

4. PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

Si el producto es para distribución al consumidor final, según Lista de Precios.
Si el producto es para clientes industriales, en función de los acuerdos de la Dirección Comercial y el Cliente.

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:

CALIDAD	COMERCIAL	OPERACIONES
		