

	AZÚCAR PANELA	27.11.19
		Revisión 3
EPA - 1027		Página 1 de 4

1. DEFINICIÓN

Es de color moreno, pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una disolución amarillenta y turbia obtenido directamente de la cristalización **por evaporación y concentración** de los jugos de la caña de azúcar. Es un azúcar de caña integral pulverizado no refinado pudiendo ser ecológico o no.

Uso esperado: En repostería, endulzante y en fabricación de bebidas azucaradas

2. ESPECIFICACIONES

PARÁMETROS	VALOR	N. ANÁLISIS *
POLARIZACIÓN	70 – 90° Z	19-NL-A006.2
GENIZAS CONDUCTIMÉTRICAS	< 4 %	19-NL-F015
AZUCARES REDUCTORES	3-10%	19-NL-A010
COLOR SOLUCIÓN	>10000UI	19-NL-A047
RESIDUO INSOLUBLE	≤ 0,15 %	19-NL-A017
HUMEDAD	≤ 3 %	19-NL-A047
PH (10%)	5,0-6,0	19-NL-A005
ANHÍDRIDO SULFUROSO SO ₂	≤10 mg/kg	19-NL-A021.2
ARSÉNICO (As)	≤ 1 mg/kg	19-NL-A024
PLOMO (Pb)	≤ 2 mg/kg	19-NL-A020
COBRE (Cu)	≤ 2 mg/kg	19-NL-A019.2
BACTERIAS MESÓFILAS	<1000ufc/g	19-NLA014
MOHOS	<100ufc/g	19-NL-A015
LEVADURAS	<100ufc/g	19-NL-A015

	AZÚCAR PANELA	27.11.19
		Revisión 3
EPA - 1027		Página 2 de 4

3. OTRAS CARACTERÍSTICAS INFORMATIVAS

3.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Análisis medio por 100 g de azúcar)

Valor energético:	376 kcal / 1.598 kj
Grasas:	0 g
Ácidos grasos saturados:	0 g
Proteínas:	0 g
Hidratos de carbono:	94 g
Azúcares:	94 g
Sal:	04g

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

3.2 ORGANOLEPTICAS FISICAS

COLOR	: Amarillento oscuro
OLOR	: Característico a azúcar de caña
SABOR	: Acaramelado
ASPECTO	: Polvo grueso

3.3 OGM

El azúcar panela 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 Panela, no se utiliza ninguna sustancia y, en particular ninguna de las sustancias citadas en el Anexo II del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, 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 II.

	AZÚCAR PANELA	27.11.19
		Revisión 3
EPA - 1027		Página 3 de 4

3.5 PRODUCTOS PROCEDENCIA ANIMAL

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

3.6 PESTICIDAS

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

3.7 ADITIVOS Y COLORANTES

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

3.8 IONIZACIÓN

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

3.9 MELAMINA

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

3.10 SEGURIDAD

El azúcar Panela 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 Panela es muy higroscópico por lo que se debe almacenar, a ser posible, en locales con temperatura y humedad controlada.

El azúcar Panela se recomienda su utilización en un plazo máximo de 36 meses en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.

3.12 REGISTRO SANITARIO

La fabricación, almacenamiento y comercialización de azúcar posee Registro Sanitario en aquellas plantas que realizan estas actividades.

	AZÚCAR PANELA	27.11.19
		Revisión 3
EPA - 1027		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
		