ASSUKKAR

Productos de Azúcar Integral y Orgánica

ORIGEN: COSTA RICA

FSSC 22000

esencial COSTA RICA

RABINATO ORTODOXO DE COSTA RICA
CIS
RABINO ITZHAK PROBER - RABINO PRINCIPAL

PRODUCTOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ASSUKKAR
Productos de Caña de Azúcar

Hoja de Especificaciones Técnicas
Versión del Producto: 15 • 07 • 2019

PANELA INTEGRAL: **SOFT**

FSSC 22000 · esencial COSTA RICA

Definición

Azúcar moreno integral de caña no centrifugado. La Panela de caña integral es la sacarosa (84%), glucosa (6%) y fructuosa (5%) obtenida directamente de los jugos depurados de la caña de azúcar. Es de color marrón dorado, suelta al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una disolución color café, obtenido directamente de los jugos depurados de la caña de azúcar.

Directiva 2001/111/CE de 20/12/01. Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre. Art. 2b. Real Decreto 1052/2003 de 01.08.03. Y Real Decreto 1488/2009 de 26.09.09.

Descripción del Proceso de Elaboración

Azúcar moreno integral de caña no centrifugado. La Panela de caña integral es la sacarosa (84%), glucosa (6%) y fructuosa (5%) obtenida directamente de los jugos depurados de la caña de azúcar. Es de color marrón dorado, suelta al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una disolución color café, obtenido directamente de los jugos depurados de la caña de azúcar.

Directiva 2001/111/CE de 20/12/01. Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre. Art. 2b. Real Decreto 1052/2003 de 01.08.03. Y Real Decreto 1488/2009 de 26.09.09.

Descripción del Producto

El dulce granulado SOFT es el producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar. Es un tipo de azúcar considerado el más puro, natural y artesanal, sin blanquear y sin refinar, elaborado directamente a partir del jugo extraído de la caña de azúcar, a dicho jugo solamente se le ha evaporado el agua; asi todos los elementos vitales de la planta se encuentran en el dulce granulado, por eso tiene un mayor valor nutricional.

El SOFT en su elaboración está libre de toda clase de aditivos químicos propios de la elaboración del azúcar refinado, ya que el SOFT no es sometido a procesos como la sulfatación, decoloración y filtración, en comparación con el azúcar blanco o refinado. Por esto el SOFT no pierde la melaza que contiene todos los nutrientes presentes en el jugo de la caña de azúcar como: minerales, aminoácidos y vitaminas.

Composición

100% dulce granulado obtenido de jugo de caña, natural, sin aditivos.

Características

PARÁMETROS	VALOR	N. ANÁLISIS **
POLARIZACIÓN *	80 – 94 ° Z	GS 1/2/3-1
CENIZAS *	< 4 %	GS1-10
RESIDUO INSOLUBLE *	≤ 1.5 %	GS 2/3-19
HUMEDAD *	≤ 4 %	GS 2/1/3-15
ESTAÑO*	≤1mg/kg	GS 2/1/7-33
ARSÉNICO (As) *	≤ 1 mg/kg	GS 2/3-23
PLOMO (Pb) *	≤ 2 mg/kg	GS 2/3-24
COBRE (Cu) *	≤ 2 mg/kg	19-NL-A019.2
COLOR SOLUCIÓN *	9.000 - 12.000 UI	GS 9/1/2/3-8
TAMAÑO GRANO (MA) *	< 40% tamiz 1.4mm	GS 2-37/2007

(*) Los boletines analíticos que acompañan al producto pueden venir en sus valores de acuerdo a los rangos establecidos en este cuadro, debido a que el azúcar integral proviene de materias primas (caña) muy diversas.
(**) Todas las normas GS son de ICUMSA.

Otras Características Informativas

Información Nutricional

VALORES MEDIOS POR 100G

Valor energético (kJ)	1635	kJ/ 100 g
Valor energético (kcal)	391	Kcal / 100g
Grasas totales	0,320	g/100g
-de los cuales Ácidos grasos saturados	0,0808	g/100g
Hidratos de carbono	96,3	g/100g
- de los cuales Azúcares	96,3	g/100g
Fibra alimentaria	<0,50	g/100g
Proteínas	0,76	g/100g
Sal	0,01	g/100g

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

ORGANOLÉPTICAS - FÍSICAS

ESPECIFICACIONES	
APARIENCIA	Granulado color dorado-marrón
OLOR	Aroma característico del dulce de caña de azúcar
SABOR	Dulce Característico, libre de sabor extraño
COLOR	9.000-12.000 U.I. (SOFT 01-03)
TEXTURA	Sin apelmazamiento

OGM

El azúcar integral 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.

ALÉRGENOS

En el proceso de fabricación del azúcar integral, no se utiliza ningún ingrediente y, en particular ninguno de los ingredientes citados en el Anexo I del Reglamento (CE) 1169/2011 ni en el Anexo V del Real Decreto 2220/2004.

PRODUCTOS PROCEDENCIA ANIMAL

En el proceso de fabricación de azúcar integral no interviene ninguna materia prima, grasas, coadyuvantes de proceso, aceites, etc. de origen animal. Se cuenta con certificado KOSHER.

PESTICIDAS

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

ADITIVOS Y COLORANTES

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

IONIZACIÓN

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

SEGURIDAD

Es un alimento que entra en la clasificación no peligrosa por tanto no requiere de ficha de seguridad.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente con baja humedad. Consérvese en un recipiente con tapa después de abierto.

CONSUMO PREFERENTE

El consumo preferente de este azúcar integral es 3 años en su envase original. Después de este tiempo algunas de sus características organolépticas podrían variar.

REGISTRO SANITARIO

La importación, almacenamiento y comercialización del azúcar integral posee Registro Sanitario en aquellas plantas que realizan estas actividades.

CERTIFICACIONES

- KOSHER.
- FSSC 22000.
- ESENCIAL COSTA RICA.

**SMETA Y FLOCERT ID según negociación

MATERIAL DE ENVASADO

- Bolsas de polietileno con impresión con peso neto: 450, 900 y 2000 gramos.
- Bolsas de polietileno sin impresión de 25 kg.
- Bolsas grado alimentario cumpliendo con las BPM.

REFERENCIAS

De acuerdo a la legislación aplicable según el control de la legislación del Sistema de Calidad de ASSUKKAR S.A.

RECOMENDACIONES

Indice glucémico bajo, ayuda a que los niveles de azúcar en sangre no se disparen.
Ideal para niños, adolescentes y deportistas.

APROBADO POR:

Jairo González Calderón
Departamento Calidad

Priscilla Sánchez Castro
Departamento Comercial