

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS	
<b>Denominación Comercial</b>	Azúcar blanco
<b>Clasificación del producto según legislación</b>	Sacarosa purificada y cristalizada
<b>Marcas Comerciales</b>	Cafés Santa Cristina, Estuchados Larhaz, Cafés Delta, Cafés Catumanbú, Almacenes Yebenes, Grupo Disbesa, Cafés Barrenengoa, Cafés Bazar, Cafento, Lavazza, etc.
<b>Categoría del Producto</b>	Edulcorante Natural
<b>Composición</b>	<b>Cualitativa</b> Sacarosa
	<b>Cuantitativa</b> Presentación: Sobres y tubi-pack, de monouso de 4 a 10 g.
<b>Descripción del Proceso</b>	Fase 1: Recepción de materia prima. Fase 2: Proceso de envasado. Fase 3: Almacenamiento Fase 4: Liberación del producto. Fase 5: Logística
<b>Presentación</b>	En Cajas con formatos de 100, 500, 700, 820, 850, 920, 1000, 1200, 1300, 1500 y 2000 unidades.
<b>Envasado</b>	Papel termosoldable. Formato celulosa, polipropileno y estucado apto para uso alimentario. Unidad de venta en cajas con formatos de 100, 500, 700, 820, 850, 920, 1000, 1200, 1300, 1500 y 2000 unidades.
<b>Etiquetado</b>	Cada etiqueta se sitúa en la unidad de venta, siendo esta la caja. Incluye la siguiente información: <b>DIRECCIÓN</b> Estuchados Larhaz S.L. Parque Empresarial. Pol. Sub. 5, nave 6, 7. Antequera, 29200 Málaga <b>REGISTRO SANITARIO</b> N.R.S. 23579/MA, que figurará en la caja y sobre. <b>LOTEADO</b> Loteado en la Caja de cartón. <b>CANTIDAD UNIDADES Y GRAMOS</b>
<b>Condiciones de Almacenamiento</b>	Estantería No Refrigerada. Lugar seco y aislado.
<b>Condiciones de Transporte.</b>	Vehículos específicos para distribución en los que se garantiza la ausencia de humedad.
<b>Destino Final</b>	Mayoristas y clientes minoritarios (bares, restaurantes... etc.)
<b>Grupo de consumidor sensible</b>	Este producto no es apto para los diabéticos.

<b>Valor nutricional</b>	<p><i>(Análisis medio por 100 g de azúcar)</i></p> <p>Valor energético: 400 kcal / 1.700 kJ</p> <p>Grasas: 0 g</p> <p>Grasas saturadas: 0 g</p> <p>Hidratos de carbono: 100 g</p> <p>Azúcares: 100 g</p> <p>Proteínas: 0 g</p> <p>Sal: 0 g</p>
<b>Características Fisicoquímicas</b>	<p>Polarización (°Z): <math>\geq 99,7</math></p> <p>Azúcar Invertido (% en peso): <math>\leq 0,04</math></p> <p>SO<sub>2</sub> Residual (mg/kg): <math>\leq 10</math></p> <p>Humedad (% en peso): <math>\leq 0,06</math></p> <p>Tipo de color <math>\leq 9</math> P.E.</p> <p>Color solución (UI) <math>&lt; 45</math> P.E.</p>
<b>Contaminantes/Residuos de Pesticidas</b>	<p>Este producto cumple con el reglamento 915/2023 de la EU sobre la cantidad de residuos máximos de contaminantes y con el 396/2005 sobre límites máximos de restos de plaguicidas en alimentos.</p>
<b>Alérgenos</b>	<p>Exento, menos en anhídrido sulfuroso empleado en una cantidad inferior de 10 mg/Kg. según anexo II de Reglamento 1169/2011</p>
<b>OGM</b>	<p>No contiene, ni proviene de productos OGM.</p>
<b>Loteado</b>	<p>Sistema de loteado según año juliano.</p> <p>Primera cifra: año.</p> <p>Tres siguientes: día de envasado.</p> <p>Cuatro últimas: código de centro de envasado.</p>
<b>Fecha de caducidad</b>	<p>Se indica en la caja (tres años).</p>
<b>Fecha de envasado</b>	<p>Se indica en la caja según lote juliano.</p>
<b>Modo de empleo</b>	<p>Disolución mediante agitación en productos líquidos.</p>
<b>Modificación con respecto a la versión anterior</b>	<p>Incluir la aplicación de reglamento 915/2023</p>