

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

2020



AZÚCAR
COMÚN TIPO A



Bella Vista



DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE VENTA	AZÚCAR COMÚN
TIPO	TIPO A
MARCA	BELLA VISTA
RNPA	23026861

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	CRISTALES REGULARES
COLOR	BLANCO SEGÚN PATRÓN
OLOR	CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	MIN	MAX
PERDIDAS POR DESECACIÓN		0,04 % en peso
CENIZA		0,04 % en peso
POLARIZACIÓN	99,75 °S	
AZÚCAR INVERTIDO		0,05 % en peso
COLOR (ICUMSA)		150 Unidades
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL		15 mg/Kg

DESCRIPCIÓN

Para la gente que se encarga de elaborar el Azúcar Común Tipo A **BELLA VISTA**, lo más importante es garantizar que la excelencia de las materias primas empleadas para su elaboración permanezca inalterada. Para eso, se somete al proceso de elaboración a rigurosos y constantes controles de calidad asegurando que, al final, el cliente obtenga un excelente producto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Cantidad por Porción de 5g (1 cucharada de té)	%VD (*)
Valor Energético	20 Kcal = 85 Kj	1
Carbohidratos	5,0 g	2
Proteínas	0 g	0
Grasas Totales	0 g	0
Grasas Saturadas	0 g	0
Grasas <i>trans</i>	0 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	0 mg	0

(*) % Valores Diarios con base en una dieta de 2.000 kcal u 8400 kJ. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de su necesidades energéticas.

CONTAMINANTES FÍSICOS

INSECTOS	AUSENCIA
PARTÍCULAS METÁLICAS	AUSENCIA
PARTÍCULAS EXTRAÑAS	AUSENCIA

CONDICIONES DE ENTREGA Y EMBALAJE**LIMPIEZA E
INTEGRIDAD**

- El exterior de los envases se encontrará limpio, sin sustancias ni olores extraños.
- Todos los envases sanos y perfectamente cerrados.
- Acomodados en pallet y envueltos con film stretch.

PRESENTACIÓN

CÓDIGO INTERNO	0092	0092	0074
PRESENTACIÓN COMERCIAL	BOLSA POLIPROPILENO	BOLSA POLIPROPILENO	POLIETILENO
PESO NETO	50 Kg	50 Kg	10X1 Kg
BULTOS POR HILADA	3	4	13
HILADAS POR PALLET	8	7	10
TAMAÑO (cm)	100X120X150	120X120X140	100X120X150
EAN13 (77902200)	00920	00920	00746
DUN14 (X-77902200-)			

(Consultar otras presentaciones)

CONDICIONES DEL TRANSPORTE**CAJA DEL TRANSPORTE**

En la entrada a planta se verifica que el transporte se encuentre en condiciones de higiene adecuada para el transporte de alimentos. Ausencia de olores, de materias extrañas y de cualquier tipo de insecto, ya sea vivo o muertos.

CHOFER

En la entrada a planta se verifica que el chofer del camión cumple con los requerimientos de seguridad e higiene mínimos. Se les pide calzado cerrado, torso cubierto y pantalón largo.

LAPSO DE APTITUD**24 MESES**

Es muy importante, para mantener la calidad óptima del producto, que a partir de la fecha de elaboración sea conservado en un lugar fresco, seco, ventilado, alejado de olores fuertes y se mantengan las condiciones originales de empaque.