



DULCE GRANULADO ORGÁNICO TIPO SOFT

- PANELA, PILONCILLO, RAPADURA, PAPELÓN -

El dulce granulado tipo Soft es un producto obtenido a través de la evaporación y concentración de los jugos de la caña de azúcar natural.

Este tipo de azúcar natural y artesanal no se blanquea ni se refina, es elaborado directamente a partir del jugo extraído de la caña de azúcar. Por eso, todos los elementos vitales de la planta como sus minerales, aminoácidos y vitaminas se conservan, por lo tanto tiene un mayor valor nutricional.

Este producto está libre de los aditivos químicos propios de la elaboración de azúcar refinado, ya que no es sometido a procesos como sulfitación, decoloración y filtración.

ESPECIFICACIONES

SENSORIALES

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)

FÍSICO-QUÍMICAS

Sacarosa	80-88%
Humedad	< 4 %
Granulometría	< 40% tamiz 1.4 mm

MICROBIOLÓGICAS

E. coli	Menor a 10 UFC/g
Hong. / Levad.	Menor a 10X10 ² UFC/g
Total Aerobios	Menor a 10X10 ³ UFC/g

CERTIFICACIONES



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de porción 30g (2 cucharadas)

Cantidad por porción

Calorias **114**

30% porción diaria*

Grasa Total (g)	0	0%
Grasa Saturada	0 g	0%
Grasa Trans	0 g	0%
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	1.8 mg	0%
Total Carbohidratos	28.5 g	10.5%
Fibra alimentaria	0 g	0%
Total de Azúcar		57%
Incluye ___g Azúcares añadidos ___%		
Proteína	0.3 g	
Vitamina D	0 mg	0%
*Calcio (Ca)	32.7 mg	2.4%
*Calcio (Fe)	0.9 mg	5.1%
Potasio	113 mg	2.4%
Magnesio	--	--
Cobre	--	--
Zinc	--	--

* El % de porción diaria (PD) le dice cuánto contribuye en nutrientes una porción de alimento para una dieta diaria de 2000 calorías al día. Se utiliza para el asesoramiento nutricional general.



DULCE GRANULADO ORGÁNICO TIPO SOFT

- PANELA, PILONCILLO, RAPADURA, PAPELÓN -

COMPOSICIÓN

100% dulce granulado obtenido de jugo de caña orgánico, sin aditivos.
TAMBIÉN DISPONIBLE EN PRESENTACIÓN CONVENCIONAL (NO ORGÁNICO).

USO RECOMENDADO

El dulce granulado es un producto para consumo directo y para uso industrial. Se utiliza como endulzante o como ingrediente en la elaboración de bebidas, repostería, dulces, chocolates, entre otros. Este producto está dirigido al público en general, excepto para personas que por indicación médica no deban consumirlo.

TRAZABILIDAD

Todo empaque lleva impreso el número de lote, trazable con nuestros registros.

EMPAQUE

- Bolsas doypack con impresión con peso neto: 300 g, en cajas de cartón corrugados.
- Bolsas de polietileno sin impresión de 10 kg y 25 kg.
- Bolsas grado alimentario cumpliendo con la regulación FDA CRF1777.1520(C) 21/2.2 Y /O FDA CFR 21-177 para contacto directo con alimentos.
- Otras presentaciones disponibles, por solicitud del cliente.

ALMACENAMIENTO

- Almacenar a temperatura ambiente (15-30C /HR: 65-85%) en un lugar fresco y seco.
- Consérvese en un recipiente con tapa después de abierto.

VIDA ÚTIL

- 12 meses. Bajo las condiciones especificadas de almacenamiento.
- Ampliación de vida útil bajo análisis microbiológico suministrado por cliente.

TRANSPORTE

- Temperatura ambiente (15-30C /HR: 65-85%), baja humedad.
- Los vehículos y contenedores deben cumplir las BPM de alimentos.

OTRAS ESPECIFICACIONES

- Es un alimento que entra en la clasificación “no riesgosa”, por tanto no requiere MSDS.
- Cumple las legislaciones sobre metales pesados, residuos de agroquímicos y acrilamida.
- Este producto está libre de alérgenos.

REGULACIONES

- Este producto es un alimento o ingrediente denominado “Dulce Granulado” según RTCR 396:2006 Tapa de Dulce y Dulce Granulado; o “Azúcar no centrifugado” Código 163 según la Organización para la Agricultura y Alimentación (FAO/OMS).
- Producido bajo las BPM RTCA 67.01 .33.06. Cumpliendo con el Plan HACCP según la norma FSSC22000. Controles microbiológicos de acuerdo al RTCA 67.04.50.17 y monitoreo de contaminantes según Codex Stan 193-1995 y CE 1881-2006
- Cumpliendo las disposiciones de Etiquetado General RTCA 67.01.07.10 y Ley 26012, Etiquetado Nutricional RTCA 67.01 .60.1 O y Cantidad de Producto RTCA 67.01.01.11.06.

CO-P01-FT01 Versión: 01 Fecha 13.09.2023 Revisión: MGómez, Aprobación: KGonzález