

	<b>AZÚCAR MORENO INTEGRAL DE CAÑA “DARK BROWN”</b>	10.07.18
	<b>EPA - 1006</b>	Revisión 25
		Página 1 de 4

## 1. DEFINICIÓN

El azúcar moreno de caña integral es la sacarosa obtenida directamente de los jugos depurados de la caña de azúcar. Es de color moreno, pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una disolución amarillenta y turbia, 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.

## 2. CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS		
PARÁMETROS	VALOR	N. ANÁLISIS **
POLARIZACIÓN *	85 – 99,5 ° Z	GS 1/2/3-1
GENIZAS SULFÚRICAS *	< 4 %	GS1-10
RESIDUO INSOLUBLE *	≤ 0,15 %	GS 2/3-19
HUMEDAD *	≤ 0,15 %	GS 2/1/3-15
ANHÍDRIDO SULFUROSO SO <sub>2</sub> *	≤10 mg/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 *	4000-7000 U.I	GS 9/1/2/3-8
TAMAÑO GRANO (MA) *	0,8 – 1,0 mm	GS 2-37/2007

(\*) **Los boletines analíticos que acompañan al producto deben contener obligatoriamente estos valores. Su incumplimiento será motivo de rechazo.**

(\*\*) **Todas las normas GS son de ICUMSA**

	<b>AZÚCAR MORENO INTEGRAL DE CAÑA “DARK BROWN”</b>	10.07.18
	<b>EPA - 1006</b>	<b>Revisión 25</b> <b>Página 2 de 4</b>

### 3. OTRAS CARACTERÍSTICAS INFORMATIVAS

#### 3.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

*(Análisis medio por 100 g de azúcar)*

Valor energético: 380 kcal / 1.615 kj

Grasas: 0 g

Ácidos grasos saturados: 0g

Proteínas: 0 g

Hidratos de carbono: 95 g

Azúcares: 95g

Sal: 0g

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

#### 3.2. ORGANOLÉPTICAS - FÍSICAS

Color : Moreno – Dorado, oscuro (DARK BROWN)  
 Olor : Olor característico a azúcar de caña  
 Sabor : Dulce - Caña  
 Cristalización : Sistema monoclinico

#### 3.3 OGM


El azúcar moreno 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, no se utiliza ninguna sustancia y, en particular ninguno de las sustancias citadas en el Anexo V del Real Decreto 2220/2004, 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 V y en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

#### 3.5 PRODUCTOS PROCEDENCIA ANIMAL

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

	<b>AZÚCAR MORENO INTEGRAL DE CAÑA “DARK BROWN”</b>	10.07.18
	<b>EPA - 1006</b>	Revisión 25
		Página 3 de 4

### 3.6 PESTICIDAS

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

### 3.7 ADITIVOS Y COLORANTES

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

### 3.8 IONIZACIÓN

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

### 3.9 MELAMINA

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

### 3.10 SEGURIDAD

El azúcar moreno 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 moreno es muy higroscópico por lo que se debe almacenar, a ser posible, en locales con temperatura y humedad controlada. No precisa fecha de caducidad.

*Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor, artículo 24 y anexo X.*

### 3.12 REGISTRO SANITARIO

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

	<b>AZÚCAR MORENO INTEGRAL DE CAÑA "DARK BROWN"</b>	10.07.18
	<b>EPA - 1006</b>	<b>Revisión 25</b> <b>Página 4 de 4</b>

#### 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
