

Certificado: ESCTAE
Origen: Brasil
Descripción: Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. Azúcar de caña obtenido según los principios de la agricultura ecológica. El producto no contiene aditivos ni conservantes. Ofreciendo todos los parámetros requeridos por la industria alimentaria, es una materia prima ideal para los fabricantes de alimentos ecológicos, cumpliendo también todos los requisitos del azúcar de mesa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	cristales no aglomerados (<i>free-flowing</i>) de rápida disolución.
Tamaño de partícula	0,4 – 1,0 mm
Olor y sabor:	sabor ligero a melaza con aroma de melaza de frutas.
Color	Amarillento, marrón claro 600 - 1000 ICUMSA

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Sucrosa (polarización directa):	98.5° - 99.3°
Azúcares invertidos	0,01 - 0,10 % (en peso, base seca)
Humedad:	0,01 - 0,20 % (en peso, base seca)
Cenizas:	0,01 – 0,15 % (en peso, base seca)

CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS

Mesofilo Contaje total	100 ufc/g max
Mohos y levaduras	100 ufc/g max
Coliformes Fecales	no detectados
Infestación	0

VALOR NUTRICIONAL (por 100 g)

Calorías	399
Grasas	0
Hidratos de carbono	99,6 g
Azúcares	99.5
Humedad	0.07 g
Colesterol	0 mg
Proteína	0.10g
Potasio	6.0 mg (considerado pequeña cantidad)
Calcio	7.0 mg (considerado pequeña cantidad)
Cenizas	0.08 g
Hierro	0.30 mg (considerado pequeña cantidad)
Cobre	<0.20 mg (considerado pequeña cantidad)
Zinc	<0.20 mg (considerado pequeña cantidad)
Vitamina A	<20 IU
Vitamina C	<1.0 mg

PROCESO DE PRODUCCIÓN de los diferentes tipos de AZÚCAR DE CAÑA ECOLÓGICO

La caña de azúcar es cortada a mano y transportada a los molinos.

Allí, la caña de azúcar es prensada mediante los mecanismos de un molino simple y el jugo básico fluye a los calderos grandes de recepción. El jugo claro se hierva en una serie de percolaciones seguidas de mínimo cinco cocciones, en cada una de ellas, el jugo se vuelve más concentrado y oscuro puesto que se va vertiendo de uno a otro, eliminando agua.

En la última cocción, el jugo se ha convertido en un jarabe marrón y espeso como la melaza, con consistencia pastosa y adherente.

De allí se vierte a una serie de calderos fríos, donde rápidamente empieza a solidificarse.

Antes de llegar a la solidificación completa, se procede a la centrifugación para elaborar los diferentes colores según su grado ICUMSA.

Azúcar Blanca 300 – 500 ICUMSA

Azúcar Dorado (Golden) 600 – 800 ICUMSA

Azúcar Oscuro (Demerara) 1200 – 2800 ICUMSA

Acabada la centrifugación se vierte en moldes donde toma forma de ladrillo sólido.

Estos ladrillos posteriormente se distribuyen como bloques sólidos y / o son molidos para conseguir cristales finos, dando origen a los diferentes tamaños de partícula según sea su color y su presentación comercial.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS

(de acuerdo a la directriz 2003/15/CE con fecha 27/02/03 modificando 76/768/CEE)

Producto		Producto	
Proteínas lácteas	No	Cacahuets y derivados	No
Lactosa y/o azúcares lácteos	No	Aceite de cacahuete	No
Huevo y ovoproductos	No	Sésamo	No
Proteína de soja y derivados	No	Aceite de sésamo	No
Aceite de soja	No	Glutamato (añadido E620-E625)	No
Gluten	No	Sulfitos (E220-E228)	No
Trigo	No	Ácido Benzoico / Parabenos	No
Centeno	No	Colorantes (E102, E110, E122, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	No
Tenera y derivados	No	Tartrazina (E102)	No
Pollo y derivados	No	Canela	No
Pescado	No	Vainilla	No
Mariscos	No	Coriandro / cilantro	No
Maíz y derivados	No	Apio	No
Cacao	No	Umbelíferas	No
Levadura	No	Zanahoria	No
Legumbres	No	Altramuz	No
Frutos secos y derivados	No	Mostaza	No
Aceite de frutos secos	No	Moluscos (derivados)	No

*Si = presente No = ausente ¿? Desconocido * posible contaminación cruzada*

APTO PARA:			
Vegetarianos	Si	Kosher-certified	Si
Veganos	Si	Halal-certified	Si
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	Si
NOP-certified	Si		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

Producto presentado en sacos de 25 Kg.

Aunque la legislación otorga una vida más larga al producto, se recomienda consumirlo antes de 24 meses desde su fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco y seco (humedad relativa inferior al 70 %), a una temperatura que no sobrepase los 25°C. La humedad y el apilamiento de los palets podrían dar lugar a apelmazamientos.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

organic@mapryser.com

T-MPS

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

organic@mapryser.com

T-MPS