



AÇÚCAR SAQUETAS

Características

COMPOSIÇÃO

Sacarose.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Cristais de dimensão média, seco, de aparência branca, sem cheiro, solúvel em água e de sabor doce.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Polarização: ≥ 99.7 °Z
- Teor de açúcar invertido: $\leq 0.04\%$ em peso
- Perda por secagem: $\leq 0.06\%$ em peso
- Índice de cor: ≤ 60 uni. ICUMSA
- Granulometria
Abertura média: 0.4 a 0.7 mm
Coeficiente de variação: ≤ 40

MICROBIOLÓGICAS

- Bactérias mesófilas totais: ≤ 200 por 10 g
- Leveduras: ≤ 10 por 10 g
- Bolores: ≤ 10 por 10 g
- Estafilococos Coagulase Positiva: Ausentes em 20 g
- Coliformes: Ausentes em 20 g
- Salmonelas: Ausentes em 25 g

MICROCONSTITUINTES

- Cobre: ≤ 2 mg/kg
- Chumbo: ≤ 0.02 mg/kg
- Arsénio: ≤ 0.02 mg/kg
- Sulfitos: ≤ 3 mg/kg como SO₂

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL por 100 g

- Hidratos de carbono: ≥ 99.7 g
- Energia: cerca de 387 kcal

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Individual - Saqueta constituída por polietileno e papel.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado.

Conselhos Práticos

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	-	-
Caixa de Transporte	405350	1800	5601487300048	38 x 28.6 x 16 cm	9 kg 9.8 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR		
800 x 1200 mm	48	48 x 33 = 1584	48 x 11 = 528		
1200 x 1000 mm	60	60 x 22 = 1320	60 x 10 = 600		