



AÇÚCAR STICK

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
- Tipo de cor: ≤ 9 pontos
- 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, contendo 5 g de produto.

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	-	-	-	-	5 g -
Caixa de Transporte	403815	1600	5601487300055	39 x 24 x 19 cm	8 kg 8.5 kg

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR
800 x 1200 mm	50	50 x 33 = 1650	50 x 11 = 550