

TORRIÉ



AÇÚCAR MASCAVADO

Características

COMPOSIÇÃO

Sacarose.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Açúcar de grão grosso envolvido por uma camada de xarope de refinaria purificado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Polarização: ≥ 98 °Z
- Teor de cinza conductivimétrica: $\leq 0.5\%$ em peso
- Perda por secagem: $\leq 0.5\%$ em peso
- Índice de cor: 1500-3000 uni. ICUMSA
- Granulometria
Abertura média: 0.8 a 1.4 mm
- Coeficiente de variação: ≤ 30

MICROBIOLÓGICAS

- Bactérias mesófilas totais: $\leq 10^4$ por 10 g
- Leveduras: $\leq 10^3$ por 10 g
- Bolores: $\leq 10^3$ 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: ≤ 0.5 mg/kg
- Arsénio: ≤ 1 mg/kg
- Sulfitos: ≤ 10 mg/kg como SO_2

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL por 100 g

- Hidratos de carbono: ≥ 98 g
- Energia: cerca de 387 kcal

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Individual - Saqueta constituída por polietileno e papel, contendo 6 a 7 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	-	-	-	-	-
Caixa de Transporte	403818	-	-	39 x 24 x 19 cm	8 kg 9 kg

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