

	AZÚCAR BLANCO C.E.E. N° 2	27.04.23
	EPA - 1002	Revisión 27
		Página 1 de 4

1. DEFINICIÓN

Se entiende por azúcar blanco *Calidad Tipo o CEE n° 2* al de calidad buena y comercializable; seco, en cristales de granulación homogénea, con deslizamiento libre proveniente de remolacha y/o caña de azúcar y que responde a las características descritas a continuación.

Reglamento (UE) 1308/2013 de 17/12/13. Anexo III. Punto B. Directiva 2001/111/CE de 20/12/01. (La definición de azúcar blanco corresponde al Anexo A, punto 2). R.D. 1052/2003 de 01.08.03. Artículo 2, punto 2.2. y Real Decreto 1488/2009 de 26.09.09.

Uso esperado: en repostería, como endulzante y otros usos alimentarios como conservante, potenciador del sabor, aportando textura a los alimentos, etc...

2. CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS LEGALES		
PARÁMETROS	VALOR	N. ANÁLISIS
POLARIZACIÓN	99,70 % (MIN)	19-NL-A006
AZÚCAR INVERTIDO	0,04 % (MAX)	19-NL-A010
HUMEDAD	0,06 % (MAX)	19-NL-A007
CENIZAS (1)	15,0 P.E. (MAX)	19-NL-A003
TIPO DE COLOR (2)	9,0 P.E. (MAX)	19-NL-A003
COLOR SOLUCIÓN (3)	6,0 P.E. (MAX)	19-NL-A003
P.E. TOTALES (1+2+3)	22,0 P.E. (MAX)	19-NL-A003
ANHÍDRIDO SULFUROSO	10 mg/kg (MAX) *	19-NL-A021
ARSÉNICO (As)	0,1 mg/kg (MAX)	19-NL-A024
COBRE (Cu)	0,2 mg/kg (MAX)	19-NL-A019
PLOMO (Pb)	0,1 mg/kg (MAX)	19-NL-A020

P.E.: Puntos Europeos

Requisitos para la comercialización en España:

	AZÚCAR BLANCO	27.04.23
	C.E.E. Nº 2	Revisión 27
	EPA - 1002	Página 2 de 4

(*) R.D. 142/2002, de 1.1.2002. Anexo III. Punto B.

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES		
PARÁMETROS	VALOR	N. ANÁLISIS
TEST DE LIMPIEZA	≤ 2	19-NL-A004
HOMOGENEIDAD (CV)	≤ 40	19-NL-A009
TAMAÑO GRANO (MA)	0,50 mm. +/- 0,10	19-NL-A009
LEVADURAS	10 ufc/10 g (MAX)	19-NL-A015
MESÓFILOS	200 ufc/10 g (MAX)	19-NL-A014
ESPORAS MOHOS	10 ufc/10 g (MAX)	19-NL-A016

P.E.: Puntos Europeos

3. OTRAS CARACTERÍSTICAS INFORMATIVAS

3.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Análisis medio por 100 g de azúcar)

Valor energético: 400 kcal / 1.700 kJ

Grasas: 0 g

Ácidos grasos saturados: 0 g

Proteínas: 0 g

Hidratos de carbono: 100 g

Azúcares: 100 g

Sal: 0 g

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

	AZÚCAR BLANCO	27.04.23
	C.E.E. N° 2	Revisión 27
	EPA - 1002	Página 3 de 4

3.2 ORGANOLÉPTICAS - FÍSICAS

Color :	Blanco
Olor :	Olor característico a azúcar
Sabor :	Dulce
Cristalización :	Sistema monoclinico
pH (60 - 65 bx.) :	6.95 ± 0.15
Densidad :	1.588 gr./cc.
Punto fusión :	160 - 186° C Descomposición.
Solubilidad :	Agua ⇒ 179 gr./100 cc. a 0° C. Alcohol ⇒ 0.9 gr./100 cc. a 0° C.
Peso molecular :	342.3 gr.

3.3 OGM

El azúcar 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 ninguna de las sustancias citadas en el Anexo II del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, a excepción del Anhídrido Sulfuroso, cuya presencia está totalmente controlada y su concentración **es inferior** a los 10 mg/kg indicados en este anexo II.

3.5 PRODUCTOS PROCEDENCIA ANIMAL

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

3.6 PESTICIDAS

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

3.7 ADITIVOS Y COLORANTES

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

3.8 IONIZACIÓN

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

	AZÚCAR BLANCO C.E.E. N° 2	27.04.23
	EPA - 1002	Revisión 27
		Página 4 de 4

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 blanco 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.

Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas.

3.11 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El azúcar blanco 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 fabricación, almacenamiento y comercialización de azúcar blanco posee Registro Sanitario en cada una de nuestras plantas.

4. PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

Granel: Cisternas de 25 Tm aproximadamente.

Envasado: Consultar gama de productos (industria, hogar, hostelería)

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
		