



Conectando el Mundo a Través del Comercio

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### Azúcar Blanca Refinada – ICUMSA 100 RBU

#### 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Nombre del Producto:</b> Azúcar Blanca Refinada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Grado/Calidad:</b> ICUMSA 100 RBU</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Origen:</b> Brasil • India (Según lote específico)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Descripción:</b> Azúcar cristalino blanco, obtenido a partir de la cristalización del jugo de caña de azúcar, con un ligero color amarillento en comparación con ICUMSA 45.</li></ul>

#### 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Característica	Especificación	Método de Análisis (Referencia)
<b>Color (ICUMSA)</b>	Máximo 100 RBU	ICUMSA GS2/3-10
<b>Polarización</b>	Mínimo 99.50 °Z (a 20°C)	ICUMSA GS1/2/3-1
<b>Cenizas Sulfatadas</b>	Máximo 0.15 % en peso	ICUMSA GS1/3/4/7/8-13
<b>Humedad</b>	Máximo 0.10 % en peso	ICUMSA GS2/1/3-15
<b>Solubilidad</b>	100% Seco y Fluido	Visual
<b>Granulometría</b>	Fina a Media (Según especificación del proveedor)	Tamizado
<b>Color del Cristal</b>	Blanco con ligero tono amarillento	Visual
<b>Olor</b>	Característico, libre de olores extraños	Organoléptico
<b>Sabor</b>	Dulce, característico	Organoléptico
<b>Partículas Magnéticas</b>	Máximo 4 mg/kg	Sensor Magnético
<b>Azúcares Reductores</b>	Máximo 0.05 %	Analítico

Contáctanos vía correo electrónico:

[negocios@cvenesca.com](mailto:negocios@cvenesca.com)

[ventas@cvenesca.com](mailto:ventas@cvenesca.com)

[info@cvenesca.com](mailto:info@cvenesca.com)



Conectando el Mundo a Través del Comercio

### 3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Característica	Límite Máximo	Método de Análisis
Coliformes Totales	Máximo 10 CFU/10g	Recuento en Placa
E. Coli	Ausente	Detección
Mohos y Levaduras	Máximo 10 CFU/10g	Recuento en Placa
Salmonella	Ausencia en 25g	Detección

### 4. CONTAMINANTES Y METALES PESADOS

Elemento	Límite Máximo (mg/kg)
Arsénico (As)	0.50
Plomo (Pb)	0.50
Cobre (Cu)	1.50

### 5. INFORMACIÓN ADICIONAL

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Ingrediente:</b> 100% Azúcar de Caña (<i>Saccharum officinarum</i>)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>OGM:</b> Libre de Organismos Genéticamente Modificados (No-GMO)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Alérgenos:</b> No contiene alérgenos conocidos según la normativa vigente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Vida Útil:</b> 24 meses desde la fecha de producción, bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.</li></ul>

Contáctanos vía correo electrónico:

[negocios@cvenesca.com](mailto:negocios@cvenesca.com)

[ventas@cvenesca.com](mailto:ventas@cvenesca.com)

[info@cvenesca.com](mailto:info@cvenesca.com)



## Conectando el Mundo a Través del Comercio

### 6. EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Empaque Primario:</b> Sacos de polipropileno de grado alimentario, cosidos y sellados. Tamaños estándar: 50 kg. Opcional: Big Bags.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Etiquetado:</b> Cada empaque debe llevar una etiqueta clara y legible con la siguiente información: Nombre del producto, Grado/Calidad, Origen, Peso Neto, Número de Lote, Fecha de Producción, Fecha de Vencimiento, y condiciones de almacenamiento recomendadas.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Almacenamiento:</b> Almacenar en un lugar fresco, seco, bien ventilado y protegido de la luz solar directa, la humedad y olores fuertes. La temperatura ambiente recomendada es de 15°C a 25°C y la humedad relativa inferior al 65%.</li></ul>	

### 7. CERTIFICACIONES (Según el origen del producto)

<ul style="list-style-type: none"><li>Certificado de Análisis</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Certificado de Origen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Otras certificaciones según normativas locales e internacionales.</li></ul>

**Fecha de Emisión:** Julio 2025

**Nota:** Esta ficha técnica está sujeta a cambios sin previo aviso. Por favor, consulte la última versión disponible.

Contáctanos vía correo electrónico:

[negocios@cvenesca.com](mailto:negocios@cvenesca.com)

[ventas@cvenesca.com](mailto:ventas@cvenesca.com)

[info@cvenesca.com](mailto:info@cvenesca.com)