



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 1
Data / Date: 09/01/2022
Código producto / Product code / Code produit: -
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 41285
Código de Aduana / HS code / Code douane: 1701 14
RGSEAA: 40.069089/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: AZÚCAR DE CAÑA PURA / PURE CANE SUGAR / SUCRE PURE CANNE

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptiques:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce / Sweet / Sucré.

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: AZÚCAR MORENO DE CAÑA PURA / PURE CANE BROWN SUGAR / SUCRE BRUN PURE CANNE

Aspecto / Appearance / Aspect: Un azúcar húmedo con finos cristales y un aspecto marrón oscuro / A moist sugar with fine, crystals and a dark brown appearance. / Un sucre humide avec des cristaux fins et un aspect brun foncé.



Ingredientes / Ingrédients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza / Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	---------------------	---------------------------

Azúcar moreno de caña/ Brown cane sugar / Sucre de canne brun	Argentina, Australia, Belice, Brasil, Costa Rica, El Salvador, Esuatini, Fiji, Guadalupe, Guatemala, Guayana Francesa, Honduras, Jamaica, Laos, Malauí, México, Mozambique, Nicaragua, Panamá, Perú, Reunión, Sudáfrica, Zambia / Argentina, Australia, Belize, Brazil, Costa Rica, El Salvador, Eswatini, Fiji, Guadeloupe, Guatemala, Guyana, Honduras, Jamaica, Laos, Malawi, Mexico, Mozambique, Nicaragua, Panama, Peru, Reunion, South Africa, Zambia /	Vegetal / Vegetable / Végétale
	Argentine, Australie, Belize, Brésil, Costa Rica, El Salvador, Eswatini, Fidji, Guadeloupe, Guatemala, Guyane, Honduras, Jamaïque, Laos, Malawi, Mexique, Mozambique, Nicaragua, Panama, Pérou, Réunion, Afrique du Sud, Zambie	

Modo de uso / Use / Utilisation: --
Aplicación / Application: --
Observaciones / Observations: --
Elaboraciones / Elaborations: Se utiliza en confitería, en la cocción más especialmente en pasteles de frutas y pan de jengibre, así como en la preparación de platos y salsas agrídulces. / It is used in confectionery, in baking more specially in spicy fruitcakes and gingerbread as well as in the preparation of savoury dishes and sweet and sour sauces / Il est utilisé en confiserie, en cuisine plus particulièrement en gâteaux aux fruits et pain d'épices, ainsi que dans la préparation de plats et sauces aigres-douces.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --

Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de:
 Huevos, cacahuets, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: -

Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, Peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía / Energy / Energie :	1700 KJ / 400 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	100 g	Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C :	-mg
Grasas / Fat / Matières grasses:	0 g	Proteína / Proteins / Protéines :	0,1 g	Vitamina D / Vitamin D / Vitamine D :	-mcg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt / Sel :	0,08 g	Potasio / Potassium :	-mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	31 mg	Calcio / Calcium :	--mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers /Fibre alimentaires :	0 g	Hierro / Iron / Fer :	-mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	100 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	-mcg		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	Cenizas / Ash / Cendres: -
---	-----------------------------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Bacillus cereus(ufc/ml)	<100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent		

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
41285	8414933009818	18414933009815	28414933009812	750g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%. Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 18 meses /18 months / 18 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>		Bio certified <input type="checkbox"/>