

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil INABIE</p>	PRODUCTO : AZUCAR CREMA	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022
		CODIGO : FT-AC-PF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Azúcar crema. Es el producto sólido constituido esencialmente por sacarosa, obtenido a partir de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L). Está constituido por cristales sueltos recubiertos por una película de miel madre.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
ENVASE	El azúcar crema que se entrega en los centros educativos, debe estar envasado en fundas transparentes, de material grado alimenticio, resistentes y bien selladas. Si el producto es re envasado desde su envase original, el proceso debe realizarse bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para evitar su contaminación.

2.REQUISITOS	
2.1 Requisitos generales	
El azúcar debe estar libre de materias extrañas (materia terrosa, bagazo, piedras, partículas metálicas, u otro material que indique manipulación inadecuada del producto.	
2.2 Requisitos Físico –Químicos	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
	MINIMO MAXIMO
HUMEDAD	0.6 %
POLARIZACION	98 %
CENIZAS	0.5 %
GRANULOMETRIA (abertura media 0.8 mm)	30.5 %
2.3 Requisitos organolépticos	
ASPECTO	Cristales de granulación uniforme, sin aglomeraciones
COLOR	Crema, característico del producto
OLOR	Propio del producto, sin olores extraños
SABOR	Dulce, característico del producto