

Hoja de especificaciones de PT

AZUCAR MASCABADO

Fecha de emisión: 22-01-22
 Código: CAL-ESP-030
 Versión: 4
 Páginas: 1

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Composición		Azúcar con miel natural, color natural para uso de alimentos	
Origen	Vegetal	Vida útil	2 años, respetando las condiciones óptimas de almacenamiento

CARÁCTERÍSTICAS SENSORIALES		CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo granular, libre de impurezas	Humedad	Máx. 1
Color	Ámbar (variando el tono del claro al oscuro)	Polarización	Máx 96 %
Olor	Característico, libre de olores extraños	Plomo	0.50 ppm máx
Sabor	Dulce, característico	Arsénico	1.00 ppm máx
		Partículas metálicas (hierro)	10.00 ppm máx

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Cuenta total	< 20 UFC/g
Hongos y Levaduras	< 10 UFC /g
<i>E. coli</i>	Negativo
<i>Salmonella spp/ 25 g</i>	Ausente

DATOS DEL ETIQUETADO
✓ Denominación del producto
✓ Lote y fecha de caducidad impresa en envase colectivo
✓ Nombre o razón social del fabricante
✓ Cont. Neto

INDICACIONES DE ALMACENAJE
Almacenar en un lugar cerrado, fresco, con ventilación, seco, libres de polvo, higiénicos y que estén protegidos contra insectos, roedores, etc.

PRESENTACIÓN	EMPAQUE PRIMARIO	EMPAQUE SECUNDARIO
1000 o 2000 Sobres o sticks de 4 g	Papel polibond	Caja tipo corrugado
1000 o 2000 Sobres o sticks de 5 g		



Hoja de especificaciones de PT

AZUCAR MASCABADO

Fecha de emisión: 22-01-22
Código: CAL-ESP-030
Versión: 4
Páginas: 1

USO PREVISTO Y MAL USO INTENCIONADO, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

Ingrediente endulzante en alimentos y bebidas, incorporada durante la preparación de productos de panificación, repostería y/o bebidas. **No utilizar el producto para fines distintos a los alimentarios, no se sugiere el consumo directo (sin diluir). No se sugiere el consumo del envase primario (papel). No se han reportado efectos adversos en población general; sin embargo, se recomienda restricción en personas con diabetes y/o niños pequeños por riesgo de consumo excesivo.**

INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACIÓN Y/O PREPARACIÓN

Vierta el contenido del sobre en la bebida de su preferencia y agite hasta diluir.
El contenido del sobre debe utilizarse inmediatamente, después de abrirlo, para evitar la absorción de humedad. Deposite el envase vacío en la basura.
Al igual que muchos productos en polvo, no debe almacenarse cerca de una flama abierta o una fuente de calor intenso.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

Camiones en caja cerrada, con certificado de fumigación vigente, libre de olores extraños y plaga.

NORMATIVIDAD APLICABLE

- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Norma Oficial Mexicana **NOM-002-SCFI-2011**, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- **NMX-F-085-SCFI-2014** INDUSTRIA AZUCARERA Y ALCOHOLERA – azúcar crudo (mascabado) – especificaciones.

AZUCAR MASCABADO

PRINT CART – IMAGEN ILUSTRATIVA / SUGERENCIA DE CONSUMO



tu vida

FECHA DEL CAMBIO	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	RESPONSABLE
22-enero-2022	1	Emisión del documento.	Thalía García L.
22-mayo-2024	2	Actualización de requerimientos de ISO 22000	Carolina Mesa V.
01-diciembre-2025	3	Ajuste y mejora de requerimientos	Carolina Mesa V.
16-febrero-2026	4	Homologación con normatividad aplicable	Carolina Mesa V.