

		TIPO				
Parámetros	Un	White	Golden Light	Brown	Método	
Características Físico-Químicas						
			Regular	Baja Pol		
Color	UI	<500	<900	>120 0 <140 0	<2000	GS 1/3-7(2002)
Tamaño de cristal	mm	>0.45	>0.45	>0.4 5	>0.45	
Polarización	°Z	>99.60	<99.55	<99. 40	<99.00	GS1/2/3-2(2005)
Humedad	%	<0.10	<0.10		<0.12	
Insolubles	ppm		<400		<600	
Cenizas	%		0.15		<0.2	
CV	%		<35			
MA	mm	<0.6 0	>0.70		>0.90	
Puntos Negros	U/Kg					
Magnet. Partic.	mg/Kg	15	15	15		
Características Microbiológicas						
Rec. Total	UFC/g				<10	
Hongos y lev	UFC/g				<10	
Coliformes	UFC/g				<10	
Características Organolépticas						
Apariencia	Cristal blanco	Cristal dorado	Cristal marrón			
Olor	Suave	Moderado	Profundo			
Sabor	Levemente dulce	Dulce característico	Sabor melaza			

Año de producción	Día de calendario	Turno de producción	Calidad	Templa de masa
2016	175	1	1	001

Zafra	2016
Descripción	Producido con caña de azúcar orgánica
Ingredientes	azúcar orgánica
Información de alergenicos	No contiene alergenicos conocidos
País de origen	Paraguay
Declaración sobre cumplimiento con pesticidas	La caña de azúcar es certificada por Control Union (025381) y cumple con todos los requerimientos para pesticidas fijados por el United States Department of Agriculture (USDA) National Organic Program (NOP) y the European Union's Council Regulation (EC).No 834/2007, Japan Agricultural Standards y Biosuiss

Vida útil/almacenado:

Antes de 36 meses de la fecha de producción en condiciones optimas de almacenamiento y manejo.
 Mantener en lugar fresco, seco, fuera de la luz solar directa

Empaquetado:

Bolsas de papel con película de polipropileno de grado alimenticio con un peso neto de 25 Kg.
 Bolsas Big bag blancas con liners de polipropileno con un peso neto de 1.000 Kg.

FOTO AZÚCAR ORGÁNICA:



PROCESO DE PRODUCCIÓN DE AZÚCAR ORGÁNICO DE SUGAR MILL

Descripción del proceso:

El proceso de obtención de azúcar orgánica consta de las siguientes etapas: el proceso se inicia con la preparación de la materia prima que consiste en pasar la caña a través de juegos de martillos y cuchillos para romper y desfibrar la caña.

Luego la caña preparada es molida en un juego e 4 molinos de tambor para extraer el jugo, este jugo mixto es tratado después con cal en la encaladora con el objeto de precipitar algunas impurezas del jugo, posteriormente es calentado a 105°C en un intercambiador de calor.

El jugo calentado pasa al clarificador donde obtenemos el jugo clarificado que contiene la sacarosa que queremos extraer.

El mismo pasa a continuación a través de un proceso de calentamiento de múltiple efecto (Preevaporador y un cuádruple efecto) obteniendo al final la meladura.

De ahí la meladura alimenta los tachos de cocción donde se produce el cristal de azúcar en un sirope, llamado masa cocida.

Posteriormente esta masa cocida pasa a los cristalizadores para luego ir a la etapa de centrifugado, donde se separa el de azúcar de la miel.

El azúcar todavía húmedo pasa a un proceso de secado en un secador rotatorio, que descarga el azúcar en la tolva de envasado, donde el azúcar es envasado y luego enviado depósito de azúcar.