

Ficha técnica

AZÚCAR ESTÁNDAR

De acuerdo a la NMX-F-084-SCFI-2004
ESPECIFICACIONES PARA AZÚCAR ESTÁNDAR



Ingenio **El Molino**

Fecha de elaboración: abril de 2018

Fecha de actualización: julio de 2026



I. DESCRIPCIÓN

Es un producto edulcorante natural proveniente de la caña de azúcar, obtenido mediante procesos industriales específicos sin ser sometido a métodos de refinación.

II. CARACTERÍSTICAS

El azúcar estándar es un producto sólido granulado, de olor y sabor dulce sin la presencia de sabores y aromas extraños.

III. COMPOSICIÓN

Alimento puro con más del 99.40% de sacarosa. La sacarosa es un carbohidrato de origen natural compuesto por Carbono, Oxígeno e Hidrógeno ($C_{12}H_{22}O_{11}$).

IV. ESPECIFICACIONES

SENSORIALES	
Aspecto	Cristales uniformes, libre de terrones y material extraño
Olor	Dulce característico
Sabor	Característico

FISICOQUÍMICAS		
	Límite	Método
Color	600.00 U.I. (máximo)	NMX-F-526-SCFI-2012
Polarización	99.40 °Z (mínimo)	NMX-F-079-SCFI-2012
Humedad	0.06 % (máximo)	NMX-F-294-SCFI-2011
Dióxido de azufre*	20.00 ppm (máximo)	NMX-F-501-SCFI-2011
Cenizas	0.25 % (máximo)	NMX-F-082-SCFI-2012
Az. reductores directos	0.10 % (máximo)	GS2/3-9-5 (2011)
Materia insoluble*	N.A.	GS2/3/9-19 (2007)
Partículas metálicas	10.00 ppm (máximo)	Extracción magnética
Nota* Límites internos: <i>Dióxido de azufre</i> = 10 ppm (máx.); <i>materia insoluble</i> 250.00 ppm (máx.)		

BIOLÓGICAS		
	Límite	Método
Mesófilos aerobios	20 UFC/g (máximo)	NOM-092-SSA1-1994
Hongos	< 10 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
Levaduras	< 10 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
Salmonella spp	Ausente en 25g	NOM-114-SSA1-1994
Escherichia coli	Ausente	NOM-210-SSA1-2014

METALES PESADOS		
	Límite	Método
Hierro **	1.00 ppm (máximo)	NOM-117-SSA1-1994
Cobre**	1.00 ppm (máximo)	NOM-117-SSA1-1994
Plomo *	0.50 ppm (máximo)	NOM-117-SSA1-1994
Arsénico*	1.00 ppm (máximo)	NOM-117-SSA1-1994
Nota*: Límites internos: Plomo 0.10 ppm (máx.); arsénico 0.10 ppm (máx.). Nota**: Hierro y cobre como parámetros internos.		

V. VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Se recomienda su almacenamiento a temperatura ambiente, en áreas cerradas, secas y ventiladas; protegidas del polvo, insectos y roedores, con humedad relativa <65%, a temperatura ambiente y protección contra la lluvia debido a que el azúcar es un producto higroscópico.

Debe estar alejado de sustancias con olor fuerte. En condiciones adecuadas de almacenamiento la vida útil del producto es de hasta dos años.

VI. EMBALAJE

El embalaje se lleva a cabo con material limpio y adecuado cuidando que no se alteren las características del azúcar y las preserven durante su transporte y almacenamiento. El producto es entregado en sacos laminados, tipo tubulares de polipropileno 100% virgen, cosido con hilo poliéster en presentación de 25 kg.



VII. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO INTENCIONADO

El azúcar estándar se utiliza principalmente para endulzar bebidas, repostería, fabricación de dulces y confitería. Consumo directo. Se sugiere la aplicación en productos de repostería, confitería y como endulzante natural de bebidas. Edulcorante natural y fuente de energía.

VIII. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

El producto es distribuido en vehículos que avalen las capacidades de entrega, además se asegura que esté limpio, seco y libre de residuos contaminantes y elementos que puedan alterar su presentación.

La distribución y entrega se realiza a clientes de cadena, industrias y mayoristas.

