



PEROLAS DE AÇUCAR (NIBS) 6-9,5MM

PEROLAS DE AÇUCAR (NIBS) 6-9,5MM C40 25KG

Código do Produto: 0132600

Características Gerais

Cristais de sacarose obtidos a partir da refinação de açúcar bruto de cana.

Ingredientes

Açúcar.

Características Organoléticas

Textura	Granulado
Cor	Branco pérola
Odor	Neutro
Aroma	Doce

Características Físico-Químicas

Humidade	0,2 ± 0,2%
Matéria Seca	99,8 ± 0,2%
Cor ICUMSA	Max. 22,5
Turvação	± 1,5 pontos
Densidade relativa	0,8 a 20°C
Ponto de fusão	185 - 186°C
Aw	0,7
Redução de açúcar	<0,04%
pH	7 ± 1,0

Características microbiológicas

Microorganismos mesófilos	
Germes aeróbicos mesófilos 30°C	<200/10ufc/g
Microorganismos total de aeróbicos termófilos	<10/10ufc/g
Microorganismos totais de anaeróbicos termófilos	<10/10ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i> 37°C	<10/10ufc/g
Coliformes	<10/10ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<1/10ufc/g
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i>	<10/10ufc/g
<i>Bacillus cereus</i> 30°C	<10/10ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	Ausente
Bolores e leveduras	<20/10ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g
<i>Lysteria monocytogenes</i>	Ausência em 25g
Toxinas patogénicas	Ausente

Identificação

Todas as embalagens de venda e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.

Conservação

Conservar em local fresco e seco, a uma temperatura entre 12 – 30°, e humidade relativa <65%.

Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

Embalagem de Venda/
Transporte

Descrição da Embalagem	Saca de papel 25kg
Dimensões exteriores (CxLxA)	50x87x13cm

Peso líquido	25,000kg
Peso bruto	25,230kg
Marcações	Com marcação de lote e validade