

FICHA TÉCNICA:

AZÚCAR DE COCO ORGÁNICO

PRODUCTO	ORIGEN	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
Azúcar de Coco Orgánico	Indonesia	El producto deberá transportarse y almacenarse en lugares limpios, secos (HR < 65%), impermeables, libres de infestación por insectos, roedores, y protegidos contra contaminantes químicos o microbiológicos. A temperatura ambiente (18 - 20oC), alejados de la luz solar directa.

Descripción del producto	El azúcar de coco es un producto derivado de extraer la sabia de la flor del coco y calentarla para que se evapore la mayor parte del agua. Este procedimiento consigue que se retengan parte de los nutrientes de la flor y se obtiene un endulzante que puede tener una textura cristalina similar a la del azúcar moreno, con un ligero color y aroma tostado
Apariencia	Sólido pulverizado
Color	Ocre
Sabor	Característico a coco
Aspecto	Polvo no compacto fluido

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Almacenamiento aislado del suelo, apartado de materia prima y protegido de la luz directa
CONDICIONES DE TRANSPORTE:	Transportes aislados del suelo
ENVASADO:	En sacos de 25kg, bolsa doypack 500gr, 1kg, granel...

VALORES ENERGÉTICOS (100GR)		MICROBIOLÓGICAS	
Energía	350kcal	Cantidad total de placas	<5.000/gran
Humedad	2,5%	Forma de Coli (en 1 gramo)	Nil
Grasas	0,1%	Escherichia coli (en 1 gramo)	Negativo
Azúcares	8%	Enterobacteriaceae	<1 en 1 gramo

Carbohidratos	90%	Estafilococos positivos de coagulasa	<10 gr
- De los cuales azúcares	77%	Salmonellae (100gr)	Negativo
Proteínas	1%	Levadura	<100 gr
Sal	0%	Moho	<100 gr

METALES PESADOS	
Plomo	Menos de 0.1mg/kg
Cobre	Menos de 0.03mg/kg
Zinc	Menos de 0.08mg/kg
Estaño	Menos de 1.2mg/kg
Arsénico	Menos de 0.002mg/kg
Mercurio	Menos de 0.001mg/kg
Levadura	<100 gr
Moho	<100 gr