



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

NESUGAR FULL INVERT

I. INFORMACION GENERAL

Declaración del Ingrediente Sugerido	Jarabe de azúcar de caña medio invertido Sacarosa, Glucosa y Jarabe de Fructosa Jarabe de azúcar de caña Jarabe de caña Jarabe de caña invertido Jarabe de azúcar de caña invertido
Concentración sólidos	75 ± 1 °Brix
Ingredientes:	Azúcar de caña y agua
Fabricante:	Caribbean Liquid Sugar RJH, C por A/ CLS Zona Franca Industrial de Hato Nuevo, Nave No.8 Hato Nuevo, Provincia Santo Domingo, República Dominicana T: 1-809-564-8460 / F: +1-809-473-0518
Descripción del producto:	Nesugar Full Invert es un jarabe de caña compuesto por una solución acuosa de glucosa, fructosa y sacarosa; producido a partir de azúcar de caña completamente natural a través de un proceso enzimático natural patentado. Beneficios clave: - Sustituto ideal para JMAF, miel, agave y azúcar granular - Potenciador de sabor y textura - Mejora la vida útil - Proporciona frescura prolongada en productos terminados - Conserva la humedad - Controla la cristalización - Controla el punto de congelación - Permite un pardeamiento superior en productos horneados - Disuelve instantáneamente en líquidos calientes y fríos - Completamente libre de impurezas - Más dulce que la sacarosa, comparada en seco - Sin OMG, sin gluten, OU Kosher



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

NESUGAR FULL INVERT

Empaques Disponibles:	JFG85-CG4-03ES	Botella de Plástico 8 oz
	JFG85-CG4-11ES	Bag in Box 2.8 KG
	JFG85-CG4-16ES	Bag in Box 15 KG
	JFG85-CG4-17ES	Bag in Box 20 KG
	JFG85-CG4-18ES	Bag in Box 25 KG
	JFG85-CG4-20ES	Intermediate Bulk Container
	JFG85-CG4-22ES	Flexitank
	JFG85-CG4-23ES	Isotank
Aplicaciones:	-Dulces y Confitería - Bebidas: Jugo, Smoothies y Sodas. - Productos de panadería y pastelería - Productos lácteos (como helados y yogur) -Productos farmacéuticos - Salsas y condimentos - Mermeladas y Conservas - Granola y barras de cereales - Preparados y enlatados - Producción de Ron, cerveza, licores y espirituosos	

II. DATOS QUIMICOS Y FISICOS

1. Perfil típico de Azúcar

Componentes	% Base seca	CAS Number
Fructosa	42.5-49.5	57-48-7
Glucosa	42.5-49.5	50-99-7
Sacarosa	1.0-15.0	57-50-1



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

NESUGAR FULL INVERT

2. Propiedades químicas y físicas

Parámetros	Método de referencia	Nominal	Mínimo	Máximo
°Brix*	ICUMSA GS7/31 Rev. 2011	75	74	76
pH*	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23 Rev. 2011	-	-	4.5
Gravedad Específica *	-	1.38	1.37	1.39
Ceniza (%)*	ICUMSA GS2/3/9-17 Rev. 2011	-	-	0.240
Unidad Color ICUMSA **	ICUMSA GS2/3-10 Rev. 2011	170	90	250
Olor	-	Característico		
Sabor	-	Característico		

* A 20 °C **Para colores por debajo o encima de parámetros establecidos es un producto personalizado y tiene que ser por requerimiento del cliente

3. Límites Microbiológicos

Parámetros	Método de referencia	Unidad	Límite
Recuento Total	"Capítulo 7: Aeróbios Mesófilos Pour Plate." Compendio de Métodos para el Examen Microbiológico de Alimentos y Productos Agrícolas. 4ª Edición.	CFU/10g	<200
Total Coliformes	"Coliformes Totales 9222B" Métodos Estándar para el Examen de Aguas y Aguas Residuales: 20 ^{va} Edición.	CFU /g	<10
E. Coli	"E. Coli 9222 D "Métodos estándar para el examen de agua y aguas residuales: 20 ^{va} edición.	CFU /g	Negative
Mohos y Levaduras	Capítulo 18: Mohos y levaduras para la placa "Bacteriological Analytical Manual (BAM)	CFU /10g	<10

III. CERTIFICACIONES

Certificado HACCP por EQA (European Quality Assurance)

Certificado Kosher por Union of Orthodox Jewish Congregations of America

Certificado of Cumplimiento NON GMO Project Product Verification Program





INFORMACIÓN DE PRODUCTO

NESUGAR FULL INVERT

IV. MANEJO Y ALMACENIMIENTO

Manejo:	No hay consideraciones especiales de manejo
Almacenamiento:	Para envases de bolsa en caja y IBC, el producto debe ser almacenado en su embalaje original. En el caso de contenedores Flexitanque, el producto debe ser transferido a tanques diseñados para líquidos de alta densidad. Después de cada uso, mantenga el recipiente bien cerrado para evitar contaminantes en el producto. El rango recomendado de temperatura de almacenamiento es de 21 - 38 ° C (70 - 100 ° F).
Vida Útil:	36 meses

V. DATOS NUTRICIONALES

Datos Nutricionales

Tamaño de servicio 100 g

Servicio por contenido 1

Cantidad por servicio

Calorias 300

Valores % Diarios*

Grasa Total 0g 0%

Grasa Saturada 0g 0%

Acidos Grasos Trans 0g

Sodio 0 mg 0%

Carbohidratos Totales 75 g 25%

Fibra Diaria 0g 0%

Azucares 75 g

Proteina 0g 0%

*Valores de Porcentajes Diarios basados en un dieta de 2,000 calorias



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

NESUGAR FULL INVERT

VI. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Punto de inflamabilidad:	N/A
Temperatura de ignición espontánea:	500° C después de evaporar el agua
Estabilidad química:	Estable
Materiales no compatibles:	Agentes oxidantes
Condiciones a evitar:	Ninguna
Productos peligrosos de descomposición:	Ninguna
Polimerización:	Ninguna

VII. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Toxicidad:	No tóxico, alimento. La ingestión de grandes cantidades puede causar irritación gastrointestinal (digestiva) y puede desestabilizar a las personas con diabetes.
------------	---

VIII. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Eco-Toxicidad:	No tóxico para organismos terrestres o acuáticos.
Bioacumulación:	El producto es persistente, baja tasa de degradación.
Movilidad:	Se espera baja movilidad bajo las condiciones de los rellenos sanitarios.