



# Dulce Granulado Integral

Versión: 22-06-2017 Revisión: 12-01-2022

## Descripción del Producto

Dulce-T es dulce granulado integral sin refinar ni blanquear, es un producto obtenido de los procesos de extracción, evaporación, concentración y cristalización del jugo de caña. El proceso de fabricación es 100% natural lo que permite que se conserven todas las propiedades nutritivas de la caña de azúcar y así obtener un producto integral.

### Lugar de origen de la Materia Prima

Costa Rica

### Composición

100% dulce integral obtenido de jugo de caña de origen vegetal

### Uso Recomendado

El dulce granulado es un producto para consumo directo y para uso industrial. Se utiliza como endulzante o como ingrediente en la elaboración de bebidas refrescantes (con limón o naranja), bebidas calientes (café, chocolate, aromáticas y té), salsa para carnes, repostería, dulces, chocolates, conservas de frutas y verduras, edulcorar jugos entre otros. Este producto es dirigido al público en general.

### Valor Nutricional

Es un alimento energético fuente de hierro, calcio, sodio y potasio.

### Certificaciones

Certificado de Análisis del lote.  
Libre de Gluten.  
Libre de productos transgénicos.  
Producto no irradiado.  
Certificación Kosher

### Trazabilidad

Todo empaque llevará el número de lote el cual es trazable con nuestros registros.

## Información Nutricional

Tamaño de porción 30g  
(dos cucharadas)

Porciones por envase:  
67 porciones

|                         |        |          |      |
|-------------------------|--------|----------|------|
| Energía (KJ)            | 491 kJ | 117 Kcal | %VRN |
| Grasa Total (g)         | 0      | 0%       |      |
| Grasa saturada (g)      | 0      | 0%       |      |
| Grasa trans (g)         | 0      | 0%       |      |
| Colesterol (g)          | 0      | 0%       |      |
| Sodio (mg)              | 0      | 0%       |      |
| Potasio (mg)            | 94     | 3%       |      |
| Carbohidratos (g)       | 29     | 10%      |      |
| Fibra (g)               | 0      | 0%       |      |
| Azúcar total (g)        | 29     | 0%       |      |
| Otros carbohidratos (g) | 0      | 0%       |      |
| Proteína total (g)      | 0      | 0%       |      |
| Vitamina A              | 1 µg   | 0%       |      |
| Vitamina C              | 2 µg   | 4%       |      |
| Vitamina D              | 2 µg   | 18%      |      |
| Calcio                  | 35 mg  | 3%       |      |
| Hierro                  | 1 mg   | 3%       |      |
| Magnesio                | 10 mg  | 2%       |      |

\*Requerimiento diario con base en una dieta de 8 378 kJ ( 2 000 kcal ) según FDA.

## Especificaciones

| Especificaciones Sensoriales     |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Apariencia</b>                | Granulado color dorado-marrón                    |
| <b>Olor</b>                      | Aroma característico del dulce de caña de azúcar |
| <b>Sabor</b>                     | Dulce Característico, libre de sabor extraño     |
| <b>Color</b>                     | 9.000-12.000 U.I. (SOFT 01-03)                   |
| <b>Textura</b>                   | Sin apelmazamiento                               |
| Especificaciones Físico-Químicas |  |
| <b>Sacarosa</b>                  | Mayor a 80% y menor a 88%                        |
| <b>Humedad</b>                   | Entre 2% y 4%                                    |
| <b>Granulometría</b>             | < 40% tamiz 1.4mm                                |
| Especificaciones microbiológicas |  |
| <b>Recuento E. coli</b>          | Menor a 10 UFC/g                                 |
| <b>R. Hongos y Levaduras</b>     | Menor a 10X10 <sup>2</sup> UFC/g                 |
| <b>R. Total Aerobios</b>         | Menor a 10X10 <sup>3</sup> UFC/g                 |

## **Empaque**

Bolsas de polietileno con impresión o etiqueta, material de grado alimentario, las bolsas pequeñas son colocadas en cajas de cartón.

Presentación comercial: 450 gramos, 900 gramos y 2000 gramos.

Presentación industrial: 10kg y 25kg

## **Almacenamiento**

Temperatura ambiente con baja humedad.

Consérvese en un recipiente con tapa después de abierto.

## **Vida útil**

12 meses.

## **Transporte**

Transporte bajo condiciones frescas y secas. Los vehículos y contenedores deben cumplir de BPM de alimentos.

## **Natural**

Libre de preservantes y materiales modificados genéticamente.

## **MSDS**

Alimento de clasificación NO RIESGOSA por tanto no requiere MSDS.

## **Sin contaminantes**

Se monitorea que el producto cumpla con las legislaciones de metales pesados, residuos de agroquímicos y acrilamida.

## **Alérgenos**

Este producto no contiene alérgenos.

## **Regulaciones**

Este producto es un alimento o ingrediente denominado Dulce granulado según RTCR 396:2006 Tapa de Dulce y Dulce Granulado; o Azúcar no centrifugado Código 163 según la Organización para la Agricultura y Alimentación (FAO/OMS).

Producido bajo las BPM RTCA 67.01.33.06. cumpliendo con el Plan HACCP según el Codex. Controles microbiológicos de acuerdo al RTCA 67.04.50.08 y monitoreo de contaminantes según Codex Stan 193-1995 y CE 1881-2006, EU-No 1935/2004 and EU-No. 10/2011

## **Denominaciones comunes**

Azúcar natural integral a nivel internacional

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| Dulce molido     | Costa Rica                      |
| Pinolillo        | Nicaragua                       |
| Rapadura         | Islas Canarias, Panamá y Brasil |
| Raspaduras       | Perú, Chile, Argentina y Panamá |
| Papelón          | Venezuela                       |
| Empanizao        | Bolivia                         |
| Panela granulada | Colombia                        |

## **Otros usos dados al producto diferentes de los recomendados**

Tratamiento para curación de úlceras externas, varios estudios formales muestran ser efectivo contra microorganismos infecciosos como antibiótico natural.

El uso en envases abiertos por periodos largos donde adquiere humedad y puede ser contaminado.