

FICHA TÉCNICA DEL AZÚCAR

Descripción	
<p>El producto sólido obtenido por cristalización de la sacarosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) contenida en los jugos de la caña de azúcar, de la remolacha azucarera o de otras especies vegetales mediante procesos industriales apropiados y específicos.</p>	
Características	
<p>Olor: El característico del azúcar, sin presentar olor a humedad, fumigantes u otros olores extraños. Sabor: Dulce característico, sin otros sabores extraños. Aspecto Físico: Cristales.</p>	
Tipos de Azúcar	
	<p>Azúcar Crudo (mascabado).- Es el producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, que se encuentran cubiertos por una película de su miel madre, en una concentración mínima de 96 % de polarización.</p> <p>Este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso industrial conformado de las operaciones unitarias de extracción, clarificación, evaporación, cristalización y centrifugación.</p>
	<p>Azúcar Estándar.- Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99.40 % de polarización.</p> <p>Este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo (mascabado), aplicando variantes en las etapas de clarificación y centrifugación, con el fin de conseguir la calidad del producto deseada.</p>
	<p>Azúcar Refinada.- Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización.</p> <p>Este tipo de azúcar se obtiene sometiendo el azúcar crudo (mascabado) o estándar a proceso de refinación.</p>
	<p>Azúcar Blanco Especial.- Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,70 % de polarización.</p> <p>Este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo (mascabado) y estándar, optimizando las etapas de clarificación y centrifugación, para alcanzar la calidad deseada.</p>