



Azúcar Blanca Ultra Refinada ICUMSA 45

Nos enorgullece presentar las especificaciones técnicas de nuestro **Azúcar Blanco Ultra Refinada ICUMSA 45**, un producto de alta calidad proveniente de los mejores campos de caña de azúcar. Esta ficha técnica ofrece detalles completos sobre su composición, empaque, embalajes y aplicaciones.

En **G&V AgroTrading LLC**, nos especializamos en ofrecer productos de la más alta calidad, cultivados y procesados de manera sostenible, directamente desde los campos de caña de azúcar hasta su negocio.

Variedad de productos:

- Azúcar Turbinado
- Azúcar Crudo
- Azúcar Blanca Estándar 180
- Azúcar Blanca Fino 150
- Azúcar Blanca Ultra Refinada ICUMSA 45
- Azúcar Pulverizada.

Opciones de empaque: Contamos con una variedad de opciones de empaque, desde sacos de 25 kg hasta big bags de 1 tonelada, para adaptarnos a sus requerimientos logísticos.

Entrega confiable: Garantizamos la entrega oportuna y segura de nuestros productos, directamente a sus almacenes.

Certificaciones de calidad: Nuestros productos cuentan con certificaciones de calidad y sostenibilidad, que respaldan nuestro compromiso con la excelencia.

En **G&V AgroTrading LLC**, estamos comprometidos con la construcción de relaciones a largo plazo con nuestros clientes. Nos enorgullece ofrecer un servicio personalizado y de alta calidad, que va más allá de la simple venta de azúcar.

Adjuntamos a esta propuesta una lista detallada de nuestros productos, especificaciones técnicas y precios unitarios. Estaremos encantados de responder cualquier pregunta que pueda tener y discutir cómo podemos satisfacer sus necesidades específicas.

Agradecemos su tiempo y consideración. Esperamos tener la oportunidad de colaborar con usted y su cadena de almacenes.

Producto Azúcar Blanca Ultra Refinada ICUMSA 45

Descripción de producto

Producto natural sólido cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar, constituido por cristales sueltos de sacarosa; obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados. Los equipos más relevantes utilizados son: molinos, clarificadores, evaporadores, tachos, centrifugas, secadoras y empacadoras.

Este producto está libre de GLUTEN Y GMO (Organismos Genéticamente Modificados).

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Origen	Brazil	Olor	Libre de Olor
Tipo	Icumsa 45	Granulación	Entre 0,55 mm y 0,70 mm
Color	Blanco espumoso, Max 45	Partículas magnéticas	4 Mg / Kg o Menos
Grado de la tabla	Estándar	Contenido de SO ₂	20 Mg / Kg Máximo
Polarización	99,8 % Mín.	Radiación	Normal
Contenido de ceniza	0,04 % Máximo en Peso.	Azúcar reductor	0,010 % Máximo por Peso
Humedad	0.04 %	Máximo AS	1,0 PPM
Aspecto	Blanco Sólido Cristales Definidos	Máximo PB	2,0 PPM
Sabor	Dulce Característico, Dulce de Caña Verde	Máximo XU	3,0 PPM
HPN Staph Aureus	Nill (1000) Mc	Certificado	Sin presencia de cesio o yodo
Solubilidad	100 % Seco y de flujo libre	Certificado fitosanitario	Sí
Sedimentos	Ninguno	Fumigación	Limpio de Mohos, Olores No Naturales, Químicos e Insectos, Sin Virus, Sin Materia Venenosa No Genética y Apto para Consumo Humano.
		Cultivo	Cosecha más reciente

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

En bolsas, 50 kg de peso neto cada una.
El azúcar debe almacenarse en un lugar seco y bien ventilado, lejos de llamas abiertas y fuentes de calor.
La mercancía llegará en bolsas grandes, limpia, seca y sin daños.

CAPACIDAD DE SUMINISTRO

Mínimo:
12500 Ton/Toneladas al mes CIF ASWP (Excepto Sudeste Asiático)
25000 Ton/Toneladas al mes a Sudeste Asiático

INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE Y PAGO

Carga general: no requiere medidas especiales para su transporte.
Previsiones: Las normales para la carga general.
Condiciones de entrega: CIF Cualquier Puerto Seguro del Mundo.
Entrega: en bolsa.
Forma de pago: SBLC/DLC+MT 130 against shipping documents, TT.

INFORMACIÓN SOBRE INCENDIOS Y EXPLOSIONES

Riesgo de incendio: El azúcar debe almacenarse en un lugar seco y bien ventilado, lejos de llamas abiertas y fuentes de calor. Evite almacenar el azúcar en entornos expuestos a altas temperaturas, humedad o luz solar para evitar la formación de grumos y la degradación de la calidad.
Almacenamiento: Evite almacenar el azúcar en ambientes de alta temperatura, alta humedad o expuestos a la luz solar para evitar la formación de grumos y la degradación de la calidad.
Extinción de incendios: En caso de incendio de carbón, utilice extintores de polvo químico seco o dióxido de carbono. El agua puede no ser eficaz y agravar la situación debido a la liberación de gases inflamables.
Cumplimiento de la normativa: Cumpla todas las normativas azucareras, nacionales e internacionales en materia de prevención de incendios y seguridad al manipular y almacenar azúcar.
Respuesta a emergencias: Disponga de un plan de respuesta a emergencias bien definido, que incluya procedimientos de evacuación y medidas de control de incendios, para hacer frente a posibles incidentes de incendio o explosión.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

Alta pureza y claridad: El azúcar ICUMSA 45 es conocido por su excepcional pureza, que da como resultado una solución cristalina cuando se disuelve en líquidos. Esta claridad es esencial para mantener la estética y el aspecto de diversos productos alimenticios y bebidas.
Dulzor constante: El valor ICUMSA del azúcar indica un color y unas impurezas mínimas, lo que garantiza un nivel constante de dulzor sin ningún regusto indeseable.
Excelente solubilidad: El azúcar ICUMSA 45 se disuelve rápidamente tanto en líquidos fríos como calientes, lo que lo hace conveniente para una amplia gama de aplicaciones en la industria de alimentos y bebidas.
Versatilidad: Su versatilidad en diversas aplicaciones, desde panadería y confitería hasta productos farmacéuticos y cocina gourmet, hace del azúcar ICUMSA 45 un ingrediente valioso en diferentes industrias.
Fuente de confianza: Procedente de Brasil, nuestro azúcar ICUMSA 45 se beneficia del rico patrimonio agrícola del país y de estrictas medidas de control de calidad, lo que garantiza su fiabilidad y consistencia.
Solución rentable: A pesar de su calidad superior, el azúcar ICUMSA 45 tiene un precio competitivo, proporcionando a las empresas una solución edulcorante rentable en comparación con otros azúcares de gran pureza del mercado.do

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos de esta ficha se han obtenido de fuentes fiables. La información que en ella se facilita es la que actualmente se conoce sobre el tema. Sin embargo, considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control del proveedor, la empresa no asume ninguna responsabilidad por este concepto. Determinar las condiciones de uso transporte, manipulación, y almacenamiento seguro, es obligación del usuario.

AVISO LEGAL

La información contenida en esta ficha técnica ha sido proporcionada por el ingenio productor y se presenta únicamente con fines informativos. G&V AgroTrading LLC no se hace responsable de la exactitud, integridad o actualidad de esta información. Los datos y especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso.

Revisó:

Revisó y Aprobó:

Nombre:

Nombre:

Cargo:

Cargo:



GV AgroTrading

Your global sugar supply solution

Contacto



+1 (407) 675-0826
+57 317 5015813



info@gvagrotrading.com
import@gvagrotrading.com



4250 Alafaya Trl Suite 212
Box 301 Oviedo, FL 32765



www.GVAgroTrading.com