

Scheda tecnica

ZUCCHERO DI CANNA BIOLOGICO “GOLDEN LIGHT”

Descrizione prodotto

zucchero di canna biologico

Composizione

100% zucchero

Origine botanica

Canna da zucchero

Origine geografica

India

Sud America

Altre origini a richiesta

Specifiche tecniche

1. Caratteristiche organolettiche

| | |
|--------|-------------------------------|
| Forma | cristallina |
| Colore | golden light – marrone chiaro |
| Odore | tipico |
| Sapore | dolce |

2. Caratteristiche chimico/fisiche

| | |
|-----------------|------------------------|
| Polarizzazione | min 99.5% |
| Umidità | max. 0,1% |
| Ceneri | max. 0,3% |
| SO ₂ | max. 10 mg/kg |
| Colore | 300 - 800 unità ICUMSA |

3. Caratteristiche microbiologiche

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Carica batterica totale | max. 500 CFU / 10 g |
| Lieviti | max. 50 CFU / 10 g |
| Muffe | max. 50 CFU / 10 g |
| Salmonella | assente |

Imballaggio

Sacchi in carta: 25 Kg

Big Bag: 1000 kg

Shelf life

Alle condizioni di stoccaggio sopra-indicate, la shelf – life dello zucchero è illimitata

Informativa allergeni

Il prodotto non contiene allergeni

Informativa OGM

La materia prima utilizzata è assente da OGM, in ottemperanza ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. Nessun additivo risultante da manipolazioni genetiche è utilizzato durante la produzione dello zucchero

Certificazioni

BIOLOGICO – conforme al Reg. 834/07 – 889/08



Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 013