

Scheda tecnica

ZUCCHERO grezzo di canna – GOLDEN

Descrizione prodotto:

Zucchero grezzo di canna qualità GOLDEN

Origine geografica: Mauritius
Guatemala
Colombia
Swaziland
Altre origini a richiesta

Origine botanica:

canna da zucchero

Composizione:

100% zucchero

Specifiche tecniche

1. Caratteristiche organolettiche

Forma	cristallina
Colore	marrone chiaro – golden
Odore	tipico
Sapore	dolce

2. Caratteristiche chimico/fisiche

Saccarosio	≥ 98%
Umidità	max. 0,20%
Ceneri	max. 0.40%
So ₂	≤ 10 mg/kg
Colore	800 / 1200 unità ICUSMA
Granulometria media	0,6 – 1,0 mm

3. Caratteristiche microbiologiche

Batteri Mesofili	< 500 cfu /g
Lieviti	< 100 cfu /g
Muffe	< 100 cfu /g
Salmonella	assente in 25g

Imballo

Sacchi in carta: 15 Kg, 20 Kg, 25 Kg

Big Bag: 1000 Kg, 1100 Kg, 1200 Kg

Pacchi 1 Kg

Bustine in carta: 3 g, 4 g, 5 g

Valori Nutrizionali *Per 100 grammi*

Energia	1696 Kj/398 Kcal
Grassi	0 g
Di cui saturi	0 g
Carboidrati	99.4 g
Di cui zuccheri	99.4 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Condizioni di stoccaggio

Temperatura 15 – 25 °C

Umidità relativa < 70 %

Evitare cross-contaminations chimiche, fisiche o microbiologiche.

Shelf life

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

Informativa allergeni

Il prodotto non contiene allergeni in ottemperanza al regolamento CE 1169/2011 (Allegato II)

Informativa OGM

La materia prima utilizzata è assente da OGM

Nessun additivo risultante da manipolazioni genetiche è utilizzato durante la produzione dello zucchero