ACHARD INTERNATIONAL SRL
Commercio ingrosso zuccheri
Via Negrelli, 9 – I – 39100 Bolzano
Tel. +39 0471 932104
Recapito PEC achard-int@legalmail.com
www.achardinternational.com

Scheda tecnica
ZUCCHERO a velo grezzo di canna

Descrizione prodotto
Zucchero a velo grezzo di canna. Prodotto ottenuto dalla macinazione di zucchero grezzo di canna con aggiunta di amido di frumento deglutinato (max. 3%)

Origine zucchero
Africa e/o Sud America regolarmente importato in EU

Stabilimento di produzione
Achard International srl
Via Alcide De Gasperi 11
37060 Nogarole Rocca (VR)

Composizione
Zucchero grezzo di canna 97% min.
Amido di frumento deglutinato 3% max.

Specifiche tecniche

1. *Caratteristiche organolettiche*

Forma	cristallo macinato, impalpabile
Colore	marrone chiaro
Odore	tipico
Sapore	dolce

2. *Caratteristiche chimico/fisiche*

Saccarosio	min. 97%
Umidità	max. 0,30%
Ceneri	max. 0,25%
So2	< 10 mg / kg
Colore in soluzione	500,00 ÷ 1150,00 IU
Insolubile in acqua	max 300,00 mg/kg
Zucchero invertito	max 0,25 %
Amido	max 3,00 %

Granulometria

>315 micron	max. 1%
>250 micron	max. 4%
>100 micron	15 – 35%
>50 micron	20-40%

3. *Caratteristiche microbiologiche*

Batteri Mesofili	max. 200 CFU / 10 g
Lieviti	max. 10 CFU / 10 g
Muffe	max. 10 CFU / 10 g
Salmonella	assente in 25g

Imballo
Big Bag: 1000 Kg, 1100 Kg, 1200 Kg

Valori Nutrizionali	*Per 100 grammi*
Energia	1683 Kj/396 Kcal
Grassi	0 g
Di cui saturi	0 g
Carboidrati	99 g
Di cui zuccheri	97 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Condizioni di stoccaggio

Temperatura	10 – 30 °C
Umidità relativa	< 70 %

Evitare cross-contaminations chimiche, fisiche o microbiologiche.

Shelf life
Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

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