

Scheda tecnica

ZUCCHERO II cat. CEE – COARSE

Descrizione prodotto

zucchero cristallino

Composizione

100% zucchero

Etichettatura

zucchero bianco (secondo Dir. CE 111/2001) II cat. CEE

Origine botanica

Barbabetola da zucchero

Origine geografica

UE

Specifiche tecniche

1. Caratteristiche organolettiche

Forma	cristallina
Colore	bianco
Odore	tipico
Sapore	dolce

2. Caratteristiche chimico/fisiche

Saccarosio	min 99.9%
Umidità	max. 0,05%
Zucchero invertito	max. 0,04%
Ceneri	max. 0,014%
So2	max. 7 ppm
Insolubili	max. 8 ppm
Colore	30 unità I.E.
Granulometria	1,5 – 1,7
Frazione < 0.3 mm	0,5 % max.
Frazione < 1.18 mm	5 % max
Frazione > 2.0 mm	8 % max.

3. Caratteristiche microbiologiche

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

Valori Nutrizionali *Per 100 grammi*

Energia	1700 Kj/400 Kcal
Grassi	0 gr
Di cui saturi	0 gr
Carboidrati	100 gr
Di cui zuccheri	100 gr
Proteine	0 gr
Sale	0 gr

Condizioni di stoccaggio

Temperatura	10 – 30 °C
Umidità relativa	30 – 60 %
Note	si raccomanda l'applicazione del metodo logistico FIFO

Imballaggio

Alla rinfusa in cisterna 30.000 kg.

Big Bag: 900kg.

Sacchi carta: 25 Kg.

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