

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