

Scheda tecnica ZUCCHERO a velo

Descrizione prodotto

Zucchero a velo bianco. Prodotto ottenuto dalla macinazione di zucchero semolato con aggiunta di amido di frumento deglutinato (max. 3%)

Origine zucchero

EU

Stabilimento di produzione

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

Composizione

Zucchero bianco 97% min.
Amido di frumento deglutinato 3% max.

Specifiche tecniche

1. Caratteristiche organolettiche

Forma	cristallo macinato, impalpabile
Colore	bianco
Odore	tipico
Sapore	dolce

2. Caratteristiche chimico/fisiche

Saccarosio	min. 97%
Umidità	max. 0,05%
Zucchero invertito	max. 0,04%
Ceneri	max. 0,014%
So ₂	max. 7 ppm
Insolubili	max. 8 ppm
Colore	30 unità I.E.
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

Imballo

Big Bag: 1000 Kg, 1100 Kg, 1200 Kg

Valori Nutrizionali Per 100 grammi

Energia	1683 Kj/396 Kcal
Grassi	0 gr
Di cui saturi	0 gr
Carboidrati	99 gr
Di cui zuccheri	97 gr
Proteine	0 gr
Sale	0 gr

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