

ZUCCHERO IMPALPABILE PURO BIOLOGICO

Prodotto ottenuto dalla macinazione fino a polvere impalpabile di zucchero semolato di canna biologico grezzo, tipo chiaro.

Il prodotto può presentare fenomeno di ammassamento all'interno del sacco di contenenza, essendo prodotto con totale assenza di amidi o altri anti impaccanti, è confezionato in sacchi di carta triplo strato, idonei a contenerlo per caratteristiche igienico - sanitarie e di resistenza. Grazie ai nostri impianti è garantita l'assenza di materiali estranei di qualsiasi natura e origine.

Caratteristiche chimiche:

Determinazione	risultato	um	Metodo di prova
Umidità	0,11	%	Ph. Eu 2.2.32
Zuccheri totali (saccarosio)	99,90	%	Fehling
Glucosio e zuccheri invertiti	< 0.1	%	Fehling
Amido	Assente		Ass. Molecolare

Requisiti organolettici:

Aspetto:	Polvere fine, impalpabile
Colore:	Grezzo chiaro
Sapore:	Dolce, caratteristico, aromi assenti
Odore:	Caratteristico, aromi assenti
Amidi:	Assenti

Granulometria Standard

R.V. 100 micron	>100	3.5	%	Gravimetria
R.V. 63 micron	>63	3.6	%	Gravimetria
R.V. 50 micron	>50	1.2	%	Gravimetria
P.V. 50 micron	<50	91.7	%	Gravimetria

Condizioni di consegna

Il prodotto è trasportato pallettizzato (Epal 80x120 cm) a temperatura ambiente. Il pallet da 625 kg, è tenuto compatto e stabile mediante fasciatura con film estensibile, contiene 25 sacchi carta triplo strato da 25 kg, disposti su 5 file.

Zucchero &c. srl

Via del Fornaccio, 7/g-h 50012 Bagno a Ripoli (Firenze) tel. 055.696.444 fax 055.696.445

www.zuccheroec.it P.I. e C.F. 04317720482

Zucchero & c.	SCHEDE TECNICHE	Data di redazione: 30/03/2009	
		Rev. 2	Pag. 2 di 2

ZUCCHERO IMPALPABILE PURO BIOLOGICO

Origine materia prima

India, Cuba, Brasile

Validità del prodotto

Il prodotto conservato in confezioni originali chiuse, al riparo dalla luce solare diretta, in un magazzino coperto, ventilato, non condizionato, alla temperatura dell'ambiente circostante mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 1 mese dalla data di produzione.

Assenza Metalli Pesanti

Come da dichiarazione produttore materia prima:

Arsenico	< 1PPM
Piombo	< 0,5 PPM
Ferro	< 1PPM

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)

Questo zucchero deriva esclusivamente da canna da zucchero GMO free che non hanno subito alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica, in riferimento a Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

Assenza prodotto irradiato

Questo zucchero non ha subito nessun trattamento con radiazioni ionizzanti, in riferimento alle direttive CE 1999/2/CE 1999/3/CE.

Assenza allergeni

Questo zucchero è conforme alle direttive 2003/89/CE e successivi aggiornamenti. Viene quindi esclusa la presenza di allergeni e di possibili cross contamination durante il processo produttivo.

Luogo di produzione

Prodotto e confezionato interamente da Zucchero & c. srl, nello stabilimento di Vallina – via del Fornaccio 7/gh – 50012 Bagno a Ripoli (FI).

Certificazione

ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale – Certificazione europea - codice operatore IT ICA B2394

NOP - Certificato di conformità NOP NP595

Zucchero & c. srl

Via del Fornaccio, 7/g-h 50012 Bagno a Ripoli (Firenze) tel. 055.696.444 fax 055.696.445

www.zuccheroec.it P.I. e C.F. 04317720482