Zucchero Semolato Bianco CAT 2° CEE

Informazioni Generali:

Prodotto di origine agricola ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero, da semi non modificati geneticamente.

Caratteristiche Fisiche:

Zucchero sano, leale, mercantile, asciutto in cristalli uniformi.
Sapore dolce, odore neutro.
Granulometria media **DM= 0.25 mm – 0,75 mm**

Caratteristiche Chimiche:

Umidità	**:** Max.	0,04%
Zucchero invertito	**:** Max.	0,005%
Tipo di colore	**:** Max.	6,0 punti
Colore in soluzione	**:** Max.	5 punti
Ceneri	**:** Max.	6 punti
Anidride solforosa (SO_2)	**:** non determinabile (non utilizzata nel processo)	

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica batterica mesofila	**:** Max.	150/10 g
Muffe	**:** Max.	10/10 g
Lieviti	**:** Max.	10/10 g
Patogeni	**Assenti**	

Termine minimo di conservazione (TMC):

In base al comma 5 dell'art.8 del D.Lgs n. 181 del 23 Giugno 2003, l'indicazione del termine minimo di conservazione e di qualsiasi altra data non è richiesta per gli zuccheri allo stato solido. Lo zucchero si conserva infatti a tempo indefinito se mantenuto in locali idonei alle seguenti condizioni consigliate:
Temperatura: $\theta = 20 \pm 5$ °C
Umidità relativa: $\gamma < 65\%$ (a 20 °C)

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO FREE):

Questo zucchero deriva esclusivamente da barbabietole GMO FREE che non hanno subito alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica.

Assenza allergeni:

Questo zucchero è conforme alle direttive 2003/89/CE, 2006/142/CE e 2007/68/CE. Viene quindi esclusa la presenza di allergeni e di possibili cross contamination durante il processo produttivo.

I dati sopra riportati si intendono indicativi e non vincolanti. Fonte: Scheda tecnica di prodotto Sudzucker.

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