

Zucchero & c.	1	Data di redazione: 30/03/2009	
	SCHEDE TECNICHE	Rev. 2	Pag. 1 di 2

CANDIAPI

PASTA NUTRIENTE PER APICOLTURA

Prodotto ottenuto da zucchero raffinato di barbabietola, selezionato bianchissimo, solubilizzato con acqua di processo, con aggiunta di sciroppo di glucosio.

La versatilità del nostro **Candiapi**, lo rende insostituibile per stimolare la famiglia alla riproduzione, fondamentale nell'utilizzazione nei periodi di preparazione della stagione e in casi di clima e temperature avverse. La ricetta genuina e la preparazione del prodotto ne caratterizzano la qualità e lo distinguono sul mercato per l'alta concentrazione zuccherina.

Ingredienti: Zucchero Semolato Raffinato (saccarosio), Sciroppo Glucosio in soluzione acquosa. Totale assenza di additivi.

Caratteristiche fisiche:

Stato	solido
Consistenza	pastoso
Colore	bianco
Odore	assente
Sapore	dolce, caratteristico

Caratteristiche Chimiche:

Umidità	9,90	%p
pH (soluzione al 20%)	5.80	
Densità	1,220	Kg/dmc
Residuo secco	90,00	%p
Solubilità	totalmente solubile in acqua, soluzione limpida e incolore	
Ceneri	<0,01	%
Proteine	0,200	%p
Lipidi	0,100	%p
Glucidi totali	89,00	%p

Valori Nutrizionali

Per 100 g di prodotto:		
Valore energetico:	Kcal 356	KJ 1513
Carboidrati	89	g
di cui zuccheri 100%	80	g

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

CANDIAPI

PASTA NUTRIENTE PER APICOLTURA

Condizioni di consegna e imballaggio

Il prodotto è trasportato pallettizzato (Epal 80x120 cm) a temperatura ambiente e tenuto compatto e stabile mediante fasciatura con film estensibile.

Il prodotto e' confezionato in comode buste da 2.5 Kg, pronte all'uso; ogni scatola (da 20 Kg) contiene 8 buste da 2.5Kg. E' disponibile anche in pani da 15Kg.

Il prodotto e' confezionato in busta all'interno di cartone ondulato.

Validità del prodotto

Il prodotto conservato in confezioni originali chiuse, al riparo dalla luce solare diretta, in un magazzino coperto, alla temperatura ambiente, areato, mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 18 mesi dalla data di produzione.

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)

Questo zucchero deriva esclusivamente 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.

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).

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