

SUPERVELO 3% ZUCCHERO A VELO con Amido di Frumento

Prodotto ottenuto dalla macinazione fino a polvere impalpabile di zucchero semolato, addizionato al 3% di amido di Frumento. Il prodotto non presenta nessun fenomeno di ammassamento all'interno del sacco, essendo confezionato in sacchi di carta multi strato, idoneo 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	u.m.	metodo di prova
Umidità	0,35	% max	Ass. Molecolare
Zuccheri totali	97,00	% min	Iodometria
Amido di Frumento	3,00	% max	Gravimetria

Requisiti organolettici

Aspetto:	Polvere fine, impalpabile
Colore:	Bianco
Sapore:	Dolce, caratteristico
Odore:	Assente

Valori Nutrizionali

Per 100 g di prodotto:		
Valore energetico: Kcal	396	KJ 1,683
Proteine	0	g
Carboidrati	100	g
di cui zuccheri 100%	100	g
Grassi	0	g

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

Zucchero & c.	SCHEDE TECNICHE	Data di redazione: 06/04/11	
		Rev. 4	Pag. 2 di 3

SUPERVELO 3% ZUCCHERO A VELO con Amido di Frumento

Condizioni di consegna

Il prodotto è trasportato pallettizzato (Epal 80x120 cm) a temperatura ambiente. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante fasciatura con film estensibile, è costituito da 39 sacchi in carta triplo strato da 25 kg, per un peso totale di 975 kg. E' disponibile inoltre in sacchi da 10 kg e big-bag da 900 kg.

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 24 mesi dalla data di produzione.

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)

Il prodotto deriva esclusivamente da zucchero semolato di origine comunitaria GMO free che non ha 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.

Tabella allergeni

Allergeni	Presenza	Assenza	Note
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Si		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		Si	
Uova e prodotti a base di uova		Si	
Pesce e prodotti a base di pesce		Si	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Si	
Soia e prodotti a base di soia		Si	
Latte e prodotti a base di latte		Si	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.		Si	
Sedano e prodotti a base di sedano		Si	
Senape e prodotti a base di senape		Si	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		Si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come SO ₂ .		Si	
Lupino e prodotti a base di lupino.		Si	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		Si	

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: 06/04/11	
		Rev. 4	Pag. 3 di 3

SUPERVELO 3% ZUCCHERO A VELO con Amido di Frumento

Dichiarazione BSE-TSE

Lo zucchero è di origine vegetale, viene ricavato da barbabietola. Non contiene elementi provenienti da origine animale, non è utilizzato nessun elemento di origine animale 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).

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