

ZUCCHERO PURO IMPALPABILE – saccarosio puro polvere

Prodotto ottenuto dalla macinazione fino a polvere impalpabile di zucchero semolato selezionato non geneticamente modificato.

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:

<i>Determinazione</i>	<i>risultato</i>	<i>um</i>	<i>Metodo di prova</i>
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:	Bianco
Sapore:	Dolce, caratteristico
Odore:	Assente

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 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 in sacconi da 900 kg.

ZUCCHERO PURO IMPALPABILE – saccarosio puro polvere

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 Metalli Pesanti

Come da dichiarazione produttore materia prima:

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

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)

Il prodotto deriva esclusivamente da zucchero 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.	SCHEDE TECNICHE	Data di redazione: 06/04/11	
		Rev. 3	Pag. 3 di 3

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