

## **ZUCCHERO IMPALPABILE CON AMIDO AL 3% BIOLOGICO**

Prodotto ottenuto dalla macinazione fino a polvere impalpabile di zucchero semolato di canna proveniente da agricoltura biologica e addizionato al 3% di amido biologico.

L'ingrediente amido biologico viene utilizzato per rendere il prodotto più scorrevole ed evitare l'inconveniente dell'impaccamento.

Il prodotto è confezionato in sacchi di carta triplo 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:**

<b>Determinazione</b>	<b>risultato</b>	<b>um</b>	<b>Metodo di prova</b>
Umidità e sostanze volatili	0,051 max	%	Ph. Eu 2.2.32
Zuccheri totali (saccarosio)	97,00 min	%	Fehling
Amido	3,00 max	%	Ass. Molecolare

### **Requisiti organolettici:**

Aspetto:	Polvere fine, impalpabile
Colore:	Grezzo chiaro
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 da 1000 kg è tenuto compatto e stabile mediante fasciatura con film estensibile, contiene 40 sacchi carta triplo strato da 25 kg, disposti su 8 file.

### **Origine materia prima**

Lo zucchero proviene da India, Cuba, Brasile - l'amido di frumento proviene dall'Italia.

**Zucchero & c.**

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

[www.zuccheroec.it](http://www.zuccheroec.it) [posta@zuccheroec.it](mailto:posta@zuccheroec.it) P.I. e C.F. 04317720482

<b>Zucchero &amp; c.</b>	<b>SCHEDE TECNICHE</b>	Data di redazione: 30/03/2009	
		Rev. 2	Pag. 2 di 2

## **ZUCCHERO IMPALPABILE CON AMIDO AL 3% BIOLOGICO**

### **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 12 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)**

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.

### **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.**

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

[www.zuccheroec.it](http://www.zuccheroec.it) [posta@zuccheroec.it](mailto:posta@zuccheroec.it) P.I. e C.F. 04317720482