

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
Amidi:	Assenti

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, contiene 40 sacchi carta da 20/25 kg triplo strato. E' disponibile in sacconi da 900 kg.

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

ZUCCHERO PURO IMPALPABILE – saccarosio puro polvere

Origine materia prima

Italia / Zucchero semolato EU

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 1 mese 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.

Assenza allergeni

Questo zucchero è conforme alle direttive 2003/89/CE e successivi aggiornamenti. Viene quindi esclusa la presenza di allergeni e di possibili cross contamination durante il processo produttivo.

Dichiarazione BSE-TSE

Lo zucchero è di origine vegetale, viene ricavato da barbabietola. Non contiene elementi provenienti da origine animale, non sono stati utilizzati nessun elementi 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). Tel +39 055696444 Fax +39 055696445

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