

Zucchero Semolato Raffinato CAT 1° UE (ZSEXFFF)**Confezionamento:**

In sacchi di carta da 25/50 kg
In sacconi da 600/1000 kg

Informazioni Generali:**Origine**

Prodotto di origine agricola ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero, da semi non modificati geneticamente.

Descrizione Prodotto:

Zucchero sano, leale, mercantile, asciutto in cristalli uniformi e scorrevoli.

Caratteristiche Organolettiche:

Sapore dolce, odore neutro.

Informazioni Tecniche:**Composizione**

Saccarosio	min	99,900 %
Umidità	max	0,060 %
Invertito	max	0,004 %

Caratteristiche Qualitative:**Punti Europei:**

Colore tipo	max	4,0 punti
Colore in soluzione	max	2,5 (22,5 Unità ICUMSA)
Ceneri	max	0.010%
Punti totali	max	8 punti
Contenuto in SO ₂	<i>non determinabile (non utilizzata nel processo produttivo)</i>	

Granulometria media orientativa

DM = da 0,10 mm a 0,35 mm

Caratteristiche Fisiche: *valori statistici*

Torbidità	= 2,0 - 2,3 N.T.U. (sol. 50 Bx)
Filtrabilità	= 1.060 (ml./10 minuti)
Floc test (24 ore)	= Assente

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

Caratteristiche Microbiologiche:

Batteri Mesofili	max	150/10 g
Lieviti	max	10/10 g
Muffe	max	10/10 g
Patogeni	Assenti	

Termine Minimo di Conservazione (TMC)

In base al comma 5 dell'art. 8 del D.Lgs n. 181 del 23 giugno 2003, l'indicazione di termine minimo di conservazione e i qualsiasi altra data non è richiesta per gli zuccheri allo stato solido. Lo zucchero si conserva infatti a tempo indefinito se mantenuto in locali idonei alle seguenti condizioni consigliate:

temperatura: $\theta = 20 \pm 5 \text{ }^\circ\text{C}$ umidità relativa: $\gamma < 65\%$ (a $20 \text{ }^\circ\text{C}$)

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)

Questo zucchero deriva esclusivamente da barbabietole GMO free che non hanno subito alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica.

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.

I dati sopra riportati si intendono indicativi e non vincolanti - FONTE: Scheda tecnica prodotto Sud Zucker.

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