

## **SUPERFONDENTE Zucchero Raffinato Fondente**

Prodotto ottenuto dalla cottura a vapore e successiva lavorazione di zucchero di barbabietola e sciroppo di glucosio, fino a formare una pasta omogenea di colore bianco.

La versatilità del Superfondente lo rende utile per la produzione di glasse di tutti i tipi, dalla glassa per croissant, alla glassa bianca coprente, nonché per creme e farciture.

### **Composizione:**

80% Saccarosio  
10% Sciroppo di glucosio  
10% Acqua

### **Caratteristiche organolettiche:**

<b>Stato</b>	Pastoso
<b>Colore</b>	Bianco
<b>Odore</b>	Sui Generis
<b>Consistenza</b>	Pastosa

### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

<b>Parametro</b>	<b>U.M.</b>	<b>Risultato</b>
Densità	Kg/dm <sup>3</sup>	1,20-1,45
pH	-	5,5-6,5
Ceneri	%	< 0,01
Umidità	%p	8-10
Residuo secco	%p	88-90
Solubilità	-	Solubile totalmente in acqua con soluzione limpida incolore
Proteine	%p	< 0,05
Lipidi	%p	< 0,1
Glucidi Totali	%p	88-90
Saccarosio	%p	80-82
Glucosio	%p	8-10

**SUPERFONDENTE  
Zucchero Raffinato Fondente****Caratteristiche microbiologiche:**

<b>Parametro</b>	<b>U.M.</b>	<b>Risultato</b>
Microrganismi a 30°C	UFC/g	Max 10
Coliformi totali	UFC/g	< 1
Stafilococchi totali	UFC/g	< 1
Stafilococchi Aureus	UFC/g	< 1
Muffe e lieviti a 20°C	UFC/g	< 1
Listeria monocytogenes	Presenza/Assenza su 25 g	Assenti
Salmonella	Presenza/Assenza su 25 g	Assenti
Escherichia Coli (beta-glucor positive)	UFC/g	< 1
Bacillus Cereus	UFC/25 g	< 1

**Allergeni:**

Il prodotto è conforme alla normativa Europea vigente secondo quanto previsto dall'allegato III Bis direttiva 2003/89/CE

**Tabella allergeni**

<b>Allergeni</b>	<b>Presenza nel prodotto</b>	<b>Presenza su stessa linea per altri prodotti</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Latte e prodotti a base di latte	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Senape e prodotti a base di senape	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Lupino e prodotti a base di lupino.	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>NO</b>	<b>NO</b>

**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](http://www.zuccheroec.it) P.I. e C.F. 04317720482

<b>Zucchero &amp; c.</b>	<b>SCHEDE TECNICHE</b>	Data di redazione: 13/04/2010	
		Rev. 4	Pag. 3 di 3

## **SUPERFONDENTE Zucchero Raffinato Fondente**

### **Dichiarazione OGM**

Il prodotto è conforme ai Regolamenti CE N.1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati ( tracciabilità ed etichettatura ).

### **Imballo - Pallettizzazione:**

Il prodotto è confezionato in scatole di cartone ondulato, con all'interno sacchetto di plp per alimenti, ognuno da 20 kg di peso netto.  
La pallettizzazione standard su EPAL 80x120 comprende 50 colli protetti con film estensibile.

### **Scadenza:**

Il prodotto conserva le sue caratteristiche analitiche sopra descritte per 2 anni se conservato in luogo asciutto, a temperatura ambiente e al riparo della luce.

### **Residui antiparassitari, pesticidi, erbicidi, fungicidi:**

Non rilevabili.

***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](http://www.zuccheroec.it) P.I. e C.F. 04317720482