

**SUPERFONDENTE DI PURA CANNA  
Zucchero Raffinato Fondente**

Prodotto ottenuto dalla cottura a vapore e successiva lavorazione di zucchero di pura canna 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	-	5,50-6,5
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

**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

**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 secchielli, con all'interno sacchetto di plp per alimenti, ognuno da 15 kg di peso netto.

La pallettizzazione standard su EPAL 80x120 comprende 52 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 dalla 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