

SUPERSCIROPPO INVERTITO 80°

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto esclusivamente da saccarosio disciolto in acqua (concentrazione 80°Bx) a temperatura ottimale ed invertito in glucosio e fruttosio. Il prodotto si presenta sotto forma di fluido ad alta densità e viscosità, trasparente, di colore giallo.

COMPOSIZIONE

| | |
|--|--------------------------------|
| • % Inversione saccarosio sul secco iniziale | ≥ 93% |
| • Glucosio | 39% (48.6% sul secco iniziale) |
| • Fruttosio | 36% (44.9% sul secco iniziale) |
| • Saccarosio | 5% (6.5% sul secco iniziale) |
| • Acqua | 20% |

SPECIFICHE CHIMICO FISICHE

| | |
|--|-------------------------------|
| • Densità a 20°C | 1.42±0.01 |
| • PH | 4.0-4.5 |
| • Residuo secco (rifrattometrico) | 80%±1 |
| • Impurezze minerali | nei limiti D.M. 22/12/67 |
| • Fosfati | < 0.5% |
| • Anidride Solforosa (come SO ₂) | < 0.1% |
| • Azoto ammoniacale (come NH ₄) | < 0.5% |

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|-------------------|------------------|
| • CBT | < 1000 UFC/gr |
| • Lieviti e muffe | < 100/gr |
| • Enterobatteri | < 1/gr |
| • Salmonella | assente in 25 gr |

SUPERSCIROPPO INVERTITO 80°

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

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

Confezionamento

Rever80 è disponibile in tank 1000/1400 kg e secchielli da 15 kg.

Scadenza prodotto

Il prodotto viene venduto con due anni di scadenza dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:

Temperatura ambiente.

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).

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