

Zucchero & c.	SCHEDE TECNICHE	Data di redazione: 30/03/2009	
		Rev. 2	Pag. 1 di 2

Zucchero Semolato Bianco Raffinato CAT 1° UE TIPO RGG Extra Coarse (ZKRI)

Zucchero bianco raffinato da barbabietola, sano, leale, mercantile, asciutto, in cristalli spessi, grossolani ma uniformi e ruvidi. Particolarmente indicato per le decorazioni.

Caratteristiche Fisiche:

Granulometria (MA range) : 1,4mm < Ø < 2,3mm (estimate)

Caratteristiche Chimiche:

Polarizzazione	: min.	99,900%
Umidità	: Max.	0,060%
Zucchero invertito	: Max.	0,004%
Tipo di colore	: Max.	4,0 punti
Colore in soluzione	: Max.	22,5 IU
Ceneri	: Max.	0,010%
Punti totali	: Max.	8,0 punti
Anidride solforosa (SO₂)	: non determinabile (non utilizzata nel processo)	

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica batterica mesofila	: Max.	150/10 g
Muffe	: Max.	10/10 g
Lieviti	: Max.	10/10 g

Termine minimo di conservazione (TMC):

In base al comma 5 dell'art.8 del D.Lgs n. 181 del 23 Giugno 2003, l'indicazione del termine minimo di conservazione e di 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 °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, 2006/142/CE e 2007/68/CE. 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 di prodotto Sudzucker.

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