

SCHEDA TECNICHE

---

# SUPERVELO CON AMIDO DI RISO 3%

*zucchero a velo impalpabile con amido di riso al 3%*

**Zucchero & c<sup>®</sup>**  
PRODOTTI DI QUALITÀ

## Supervelo con amido di riso 3%

**Prodotto ottenuto dalla macinazione fino a polvere impalpabile di zucchero semolato, addizionato al 3% di amido di Riso.**

Il prodotto è confezionato in sacchi di carta triplo strato, idonei a contenerlo per caratteristiche igienico - sanitarie e di resistenza.

Grazie ai nostri impianti è garantita l'assenza di materiali estranei di qualsiasi natura e origine.

### Requisiti Organolettici

ASPETTO	COLORE	SAPORE	ODORE
<i>Polvere fine, impalpabile</i>	<i>Bianco</i>	<i>Dolce, caratteristico</i>	<i>Assente</i>

### Caratteristiche chimiche

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM	METODO DI PROVA
<i>Umidità</i>	<i>&lt; 0,5</i>	<i>%</i>	<i>Ph. Eu</i>
<i>Zuccheri totali (saccarosio)</i>	<i>97</i>	<i>%</i>	<i>Ph. Eu</i>
<i>Zuccheri riducenti</i>	<i>&lt; 0,04</i>	<i>%</i>	<i>Ph. Eu</i>
<i>Amido</i>	<i>3</i>	<i>%</i>	<i>Gravimetria</i>
<i>SO<sub>2</sub></i>	<i>&lt; 10</i>	<i>mg/kg</i>	<i>AOAC</i>

### Caratteristiche microbiologiche

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM
<i>Batteri Mesofili</i>	<i>&lt; 1000</i>	<i>ufc / g</i>
<i>Lieviti</i>	<i>&lt; 100</i>	<i>ufc / g</i>
<i>Muffe</i>	<i>&lt; 100</i>	<i>ufc / g</i>

### Granulometria Standard

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM	METODO DI PROVA
<i>&lt; 50 micron</i>	<i>&gt; 60</i>	<i>%</i>	<i>Gravimetria</i>
<i>&lt; 100 micron</i>	<i>&gt; 80</i>	<i>%</i>	<i>Gravimetria</i>

## Informazioni nutrizionali per 100 gr.

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM
Valore energetico	400 / 1700	Kcal / Kj
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	100	g
di cui zuccheri	97	g

## Tabella allergeni

ALLERGENI	PRESENZA	ASSENZA	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutineprodotti a base di cereali contenenti glutine.		•	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		•	
Uova e prodotti a base di uova		•	
Pesce e prodotti a base di pesce		•	
Arachidi e prodotti a base di pesce		•	
Soia e prodotti a base di soia		•	
Latte e prodotti a base di latte		•	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.noci del Queensland e prodotti derivati.		•	
noci del Queensland e prodotti derivati.		•	
Sedano e prodotti a base di sedano		•	
Senape e prodotti a base di senape		•	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		•	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kgespressi come SO <sub>2</sub>		•	
Lupino e prodotti a base di lupino.		•	
Lupino e prodotti a base di lupino.		•	

## Presenza di glutine

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM	METODO DI PROVA
Glutine (allergene)	< 5	mg/kg	AOAC 2012 01

**Assenza metalli pesanti / Come da dichiarazione produttore materia prima**

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM
Arsenico	< 1	PPM
Piombo	≤ 0,1	PPM
Ferro	< 1	PPM

**Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)**

*Il prodotto deriva esclusivamente da zucchero GMO free che non ha 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.*

**Confezionamento**

IMBALLO	SACCO DA 10 KG	SACCO DA 20 KG	SACCO DA 25 KG
Peso / Bancale	960 Kg	1040 Kg	975 Kg
Chiusura sacco (tipo)	cucitura/valvola	cucitura/valvola	cucitura

*Il prodotto è trasportato e pallettizzato su EPAL EUR a temperatura ambiente, il pallet è tenuto compatto e stabile mediante fasciatura con film estensibile.*

**Validità del prodotto**

*Il prodotto conservato in confezioni originali chiuse, al riparo dalla luce solare diretta, in un magazzino coperto, ventilato, non condizionato, alla temperatura dell'ambiente circostante mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.*

**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).*