

SCHEDA TECNICA

ZUCCHERO IMPALPABILE 10Kg

Denominazione commerciale	ZUCCHERO IMPALPABILE
Stabilimento di produzione	FAST ZUCCHERI SRL Via Massaua, 98 SAMARATE (VA)
Metodo produttivo	Macinazione di saccarosio e aggiunta di amido nativo di mais in misura del 3%.
Materie prime	SACCAROSIO 97% AMIDO NATIVO DI MAIS 3%

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Zuccheri totali (saccarosio)	Min. 97%
Amido	Max. 3%
Zuccheri riducenti	Max. 0.04 %
Anidride solforosa SO ₂	< 10 mg/Kg
Densità a 20°C	0,6665 g/cm ³
Zucchero invertito	Max. 0,1 %
Polarizzazione	97,7 °S
Ceneri	Max. 0,03 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Batteri mesofili	< 200 ufc/10g
Lieviti	< 10 ufc/10g
Muffe	< 10 ufc/10g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	bianco
ASPETTO	Omogeneo
TEXTURE	Polvere impalpabile
GUSTO	Sapore dolce caratteristico

VALORI NUTRIZIONALI

100g di prodotto apportano:

Valore energetico:
400 Kcal - 1700 Kj

Proteine: 0g
Carboidrati: 100g
di cui zuccheri: 97g
di cui amido: 3g
Grassi: 0g
di cui acidi grassi saturi: 0g
Fibre: 0g
Sale: 0g

PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE

Zucchero a velo ottenuto per macinazione, tramite apposito molino di zucchero con aggiunta di anti agglomerante (amido), confezionamento, immagazzinamento, spedizione.

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE:

Termine minimo di Conservazione: entro la data indicata sul cartone
Immagazzinare in ambiente pulito ed asciutto, non insieme a prodotti chimici o sostanze odoranti.

CONFEZIONAMENTO:

IMBALLO	Sacchetti da 5 kg in cartoni da 10 kg su pallet
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE	N° 2 SACCHETTI
PESO NETTO DEI SACCHETTI	Kg 5
PESO NETTO DEL CARTONE	Kg 10
DIMENSIONI CARTONE mm (LARGHEZZA/PROFONDITA'/ALTEZZA)	382 x 255 x 213
CARTONI PER STRATO	n° 9
STRATI PER PALLET	n° 7
CARTONI PER BANCALE	n° 63
PESO NETTO BANCALE Kg	630
DIMENSIONI BANCALE mm (largh prof altezza)	1200 x 800 x 1800