



Scheda Prodotto

Data: 12/04/2018

Zucchero Vagliato - Cristallo fine

Cod. vari

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

PUNTI EUROPEI:

Colore tipo: **max. 9**
Colore in soluzione: **max. 6**
Ceneri: **max. 15**
Punti totali: **max. 22**

ANALISI:

Saccarosio: **min. 99,80 %**
Invertito: **max. 0,01%**
Carica batterica **max. 200 (UFC/10g)**
SO₂(mg/kg): **max. 2 ppm**
Umidità: **max. 0,04%**

COMPOSIZIONE / INGREDIENTI:

Saccarosio

Granulometria (DM) **0,2-0,40 mm**

VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100 gr.:

Valori energetici : 1700 kJ-400kcal

Grassi	0 g	Fibre	0 g
di cui saturi	0 g	Proteine:	0 g
Carboidrati:	100 g	Sale	0 g
di cui zuccheri	100 g		

PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE

Estrazione, depurazione, cristallizzazione, condizionamento, vagliatura, stoccaggio, spedizione.

CONTROLLI STANDARD ITALIA ZUCCHERI

Punti Europei, umidità, peso, granulometria, carica batterica

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nessuna scadenza del prodotto (Tempo Minimo di Conservazione)

Immagazzinare in ambiente pulito ed asciutto

CONFEZIONAMENTO:

Imballo	Peso Netto (t)	Strati	Sacchi x Strato	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Sacco carta a valvola 20kg EAN 8032605213044	0,96	8	6	1200	800	1250
Big Bag	1,0 - 1,2			900-900	900-900	1300-1600