



Scheda Prodotto

Data: 08/10/2014

Zucchero fondente in polvere

Cod. 44060/61

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO:

Saccarosio (%): **88**

Colore **bianco puro**

Dimensione particelle(μm): **≤ 25**

ANALISI:

Carica batterica: **na**

Patogeni **na**

Peso specifico (kg/m³) **420 \pm 50**

COMPOSIZIONE / INGREDIENTI:

Zucchero, sciroppo di glucosio disidratato

VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100 gr.:

Valori energetici : 1700 kJ-400kcal

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

PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE:

Miscela di zucchero impalpabile polverizzato e sciroppo di glucosio disidratato
Macinazione, miscelazione, immagazzinamento, spedizione.

CONTROLLI STANDARD

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Immagazzinare in ambiente a temperatura controllata: 15°C - 20°C ed umidità relativa < 60%
Shelf life del prodotto: 24 mesi dalla data di produzione

CONFEZIONAMENTO:

Imballo	Peso Netto	Strati	Sacchi x Strato	Larghezza	Profondità	Altezza
Sacco 8kg (44061)	616kg	11	7	1200	800	1600
Sacco 25kg (44060)	750kg	6	5	1200	800	1600