



SCHEDA TECNICA

ZUCCHERO FINE "DELICE" GZ PACCHI 1 KG Fx10

CODICE GRANDA: 0907

EAN CODE 13: 8007515109077

Denominazione chimica:	saccarosio	Peso molecolare:	342
Formula:	C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁	N° CAS:	57-50-1
N° EINECS:	200-334-9		
Metodo produttivo:	Prodotto di origine agricola ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero		
Descrizione del prodotto:	Sostanza solida che si presenta sotto forma di minuti cristalli di aspetto bianco e di gusto dolce, costituita da saccarosio depurato e cristallizzato.		
OGM	Il prodotto non deriva, non contiene materie prime e/o ingredienti GM di conseguenza, in virtù della regolamentazione europea in vigore (Regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE), non è necessaria alcuna menzione di etichettatura in materia di OGM.		
Allergeni	Il Reg.1169/2011/CE relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori fissa una lista di ingredienti allergenizzanti per i quali è obbligatoria l'etichettatura. Di conseguenza dichiariamo che lo zucchero non contiene ingredienti allergenizzanti che necessitano di etichettatura.		
Termine minimo di conservazione (TMC) e stoccaggio	In base all' art. 8 comma 5 lettera h del D.Lgs n. 181 del 23/06/03, l'indicazione del termine minimo di conservazione e di qualsiasi altra data non è richiesta per gli zuccheri allo stato solido. Si consiglia lo stoccaggio in ambiente asciutto, al riparo dall'umidità e da sbalzi di temperatura.		

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO
Polarizzazione	%	> 99,7	ICUMSA GS2-1
Contenuto in zucchero invertito	%	< 0,04	ICUMSA GS2-4 o GS2-5
Perdita all'essiccamento	%	< 0,06	ICUMSA GS2-15
Aspetto/Tipo di colore	Unità d'aspetto-tipo	< 4,5	ICUMSA GS2-11 o GS2-13
	Punti europei	< 9	conversione ICUMSA/punti europei
Colore in soluzione	ICUMSA	< 45	ICUMSA GS2-10
	Punti europei	< 6	conversione ICUMSA/punti europei
Ceneri	%	< 0,027	ICUMSA GS2-17
	Punti europei	< 15	conversione ICUMSA/punti europei
Totale	Punti europei	< 22	totale punti europei
Contenuto residuo di anidride solforosa	mg/kg	< 10	ICUMSA GS2-33 o GS2-35
Granulometria media	mm	0,30-0,50	ICUMSA GS2-37

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO
Carica microbica aerobica totale	UFC/10 g	< 200	ICUMSA GS2-41
Lieviti	UFC/10 g	< 10	ICUMSA GS2-47
Muffe	UFC/10 g	< 10	ICUMSA GS2-47

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Valore energetico	Kcal 400 kJ 1700
Grassi	0 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	100 g
- di cui zuccheri	100 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONFEZIONE

Pacco carta da 1 kg in fardelli da 10 kg

IMBALLO PRIMARIO

Descrizione	Carta kraft bianca monolucida per alimenti gr. 75
Stampa	in flexografica con inchiostri ad acqua
Dimensioni pacco (mm)	90x65x145 mm
Peso netto pacco	1 kg e
Pacchi per fardello	10

IMBALLO SECONDARIO

Descrizione	Fardello in politene
Composizione	Politene termoretraibile da 60 micron
Pallettizzazione	12 fardelli per strato - 8 strati per pallet Altezza pedana compreso pallet: 1350 mm Peso su pallet: NETTO 960 kg LORDO: 1000 kg

GRANDA ZUCCHERI SPA - Stabilimento sito in Via Laghi di Avigliana, 207 - 12022 Busca (CN)

Data realizzazione: 16/10/2019