



SCHEDA TECNICA ZUCCHERO BUSTINE KEEP CALM 10 KG PN

CODICE GRANDA: 1310

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 allergizzanti per i quali è obbligatoria l'etichettatura. Di conseguenza dichiariamo che lo zucchero non contiene ingredienti allergizzanti 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	da 0,50 a 0,70	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
- acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	100 g
- zucchero	100 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONFEZIONE

Bustina monodose termosaldata

IMBALLO PRIMARIO

Descrizione	Carta smaltata bianca monopatinata politenata per alimenti 40+10 pe
Stampa	in flexografica con inchiostri ad acqua
Grammatura bustina (zucchero+carta) (g)	5
Tolleranza (g)	± 0,2
Dimensioni (mm)	46x65
Bustine per scatola (circa)	2000
Peso netto scatola	10 kg di bustine

IMBALLO SECONDARIO

Descrizione	Scatola in cartone ondulato
Composizione	AB TBMFSET 34292
Dimensioni esterne (mm)	392x260x190
Resistenza alla compressione minima	Kg. 100 (prova FEFCO Nr. 50)
Pallettizzazione	9 cartoni per strato - 7 strati per pallet Altezza pedana compreso pallet: 1550 mm Peso su pallet: NETTO 630 kg LORDO: 670 kg

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

Data realizzazione: 22/02/2019