

SCHEDA TECNICA ZUCCHERO GREZZO DI CANNA IN BUSTINE

DESCRIZIONE

Saccarosio, disaccaride di formula bruta C12 H22 O11 costituito dalla condensazione di una molecola di Fruttosio e di una di Glucosio, estratto dalla canna da zucchero, grezzo. Le presenti caratteristiche tecniche sono definite secondo i dettami delle leggi vigenti in materia (Legge 31/03/1980, n.139) e secondo le modalità e finalità indicate nel CGF01 al capitolo 5.

COMPOSIZIONE

Zucchero grezzo di canna

SPECIFICHE CHIMICO FISICHE

PUNTI EUROPEI:

Colore tipo: max. 35 Saccarosio: min. 98% Colore in soluzione: max. 480 Invertito: max. 0.40%

Ceneri: max. 0,30%

ANALISI:

SO2(mg/kg): max. 10 ppm

Umidità: max. 0,35%

COMPOSIZIONE / INGREDIENTI:

Zucchero grezzo di canna Granulometria (DM) da 0,40 a 1,80mm

VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100 gr:

Valori energetici: 1683 kJ-396kcal Grassi0g Fibre0g

di cui saturi 0 g Proteine: 0 g

Carboidrati: 99g Sale 0g

di cui zuccheri 99 g



Modalità di conservazione

Conservare in luogo asciutto e fresco Nessuna scadenza del prodotto (Tempo Minimo di Conservazione)

Imballo cartoni kg 10

Piani per pallet 8

Strati per pallet 9

Larghezza bancale cm 80 x120 cm

ASSENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (GMO FREE)

Lo zucchero sfuso non e' stato geneticamente modificato secondo i regolamenti Comunitari EG 1829/2003 e 1830/2003 e deriva esclusivamente da canna da zucchero GMO free, che non hanno quindi subito a loro volta alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica.

Rev. febbraio 2020