

## SCHEMA TECNICA

### ZUCCHERO IMPALPABILE 10Kg

<b>Denominazione commerciale</b>	<b>ZUCCHERO IMPALPABILE</b>
<b>Stabilimento di produzione</b>	FAST ZUCCHERI SRL Via Massaua, 98 SAMARATE (VA)
<b>Metodo produttivo</b>	Macinazione di saccarosio e aggiunta di amido nativo di mais in misura del 3%.  SACCAROSIO Formula chimica: $C_{12}H_{22}O_{11}$ Peso molecolare: 342 Prodotto conforme alla Legge n°139 del 31.03.1980
<b>Materie prime</b>	AMIDO DI MAIS Formula chimica: $C_6H_{10}O_5$ Peso molecolare: 162 Prodotto conforme alla normativa CEE Umidità 10,9 % +/- 0,5 Proteine 0,25 % +/- 0,01 Ceneri 0,15 % +/- 0,01 pH 6,4 +/- 0,5
<b>Imballo</b>	Crt kg 10
<b>Paletizzazione</b>	63 CRT PER BANCALE
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo asciutto e fresco

#### **PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO FINITO:**

Densità a 20°C	0,6665 g/cm <sup>3</sup>
Solubilità a 20°C	94,43 %
Zucchero invertito	0,1 %
Polarizzazione	97,7 °S
Perdita di peso per essiccazione	0,52 %
Ceneri solforiche	0,05 %
Colore in soluzione	0,085 ICUMSA

<b>GRANULOMETRIA</b>	
> 149 $\mu$	2,5%
> 105 $\mu$	6,5%
> 74 $\mu$	10,5%
> 44 $\mu$	12,5%
< 44 $\mu$	68%
Finezza media ca. 30 $\mu$	

La granulometria espressa è puramente indicativa in quanto strettamente legata al sistema di analisi.

### **VALORI NUTRIZIONALI**

100g di prodotto apportano:

Valore energetico:

387 Kcal

1617,66 Kj

Carboidrati: 100g

di cui zuccheri: 100g

Proteine: 0g

Grassi: 0g

di cui acidi grassi saturi: 0g

Fibre: 0g

Sale: 0g

### **PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE**

Zucchero a velo ottenuto per macinazione, tramite apposito molino di zucchero con aggiunta di anti agglomerante (amido), confezionamento, immagazzinamento, spedizione.

### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Termine minimo di Conservazione: entro la data indicata sul cartone

Immagazzinare in ambiente pulito ed asciutto

### **CONFEZIONAMENTO**

Imballo	Peso Netto	Strati	Cartoni X strato	Larghezza	Profondita'	Altezza
Sacchetti da 1 o 5 kg in cartoni da 10 kg su pallet	0,63 t	7	9	1.200mm	800mm	1.800mm