

SCHEDA TECNICA ZUCCHERO IMPALPABILE 10Kg

Denominazione commerciale	ZUCCHERO IMPALPABILE
Stabilimento di produzione	FAST ZUCCHERI SRL Via Massaua, 98 SAMARATE (VA)
Metodo produttivo	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
Materie prime	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
Imballo	Crt kg 10
Paletizzazione	63 CRT PER BANCALE
Conservazione	Conservare in luogo asciutto e fresco

PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO FINITO:

Densità a 20°C	0,6665 g/cm ³
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

GRANULOMETRIA	
> 149 μ	2,5%
> 105 μ	6,5%
> 74 μ	10,5%
> 44 μ	12,5%
< 44 μ	68%
Finezza media ca. 30 μ	

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