



## SCHEDA TECNICA

### SCHEDA TECNICA ZUCCHERO CANNA BUSTINE GRANDA 3,2g CARTONE 4kg

**CODICE GRANDA: 1402**

Denominazione chimica:	<b>saccarosio</b>	Peso molecolare:	342
Formula:	C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>11</sub>	N° CAS:	57-50-1
N° EINECS:	200-334-9		
Metodo produttivo:	Prodotto di origine agricola ottenuto per estrazione con acqua dalla canna da zucchero		
Descrizione del prodotto:	Sostanza solida che si presenta sotto forma di minuti cristalli di aspetto giallo/marrone chiaro e di gusto dolce, costituita da saccarosio depurato (non raffinato) 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	%	min 99,4	ICUMSA GS 1/2/3-2
Contenuto in zucchero invertito	%	max 0,25	ICUMSA GS 1/3/7-3
Umidità	%	max 0,08	ICUMSA GS 2/1/3/9-15
Colore in soluzione	UI	500-1150	ICUMSA GS 1/3-7
Ceneri	%	0,05-0,25	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13
Contenuto residuo di anidride solforosa	mg/kg	< 10	NFV 03-060
Granulometria media	mm	0,65-0,95	ICUMSA GS 2/9-37
Coefficiente di variazione (taglia cristalli)	%	max 35	ICUMSA GS 2/9-37

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO
Carica microbica aerobica totale	UFC/10 g	max 1000	NFV 08-051
Lieviti	UFC/10 g	max 100	NFV 08-059
Muffe	UFC/10 g	max 100	NFV 08-059

### 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

#### Bustina monodose termosaldata

#### IMBALLO PRIMARIO

Descrizione	Carta monolucida bianca politenata per alimenti 31+14 pe in flexografica con inchiostri ad acqua
Stampa	
Grammatura bustina (zucchero+carta) (g)	<b>3,2</b>
Tolleranza (g)	± 0,2
Dimensioni (mm)	46x70
Bustine per scatola (circa)	1250
Peso netto scatola	<b>4 kg di bustine</b>

#### IMBALLO SECONDARIO

Descrizione	Scatola in cartone ondulato
Composizione	KMCMT/24244/BC
Dimensioni esterne (mm)	390x190x165
Resistenza alla compressione minima	Kg. 400 (test FEFCO Nr. 50)
Pallettizzazione	12 cartoni per strato - 10 strati per pallet Altezza pedana compreso pallet: 1790 mm Peso su pallet: NETTO 480 kg LORDO: 510 kg

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

Data realizzazione: 22/03/2019