

# Coloniale Europea s.r.l.

50053 Empoli (FI) Via G.di Vittorio, 5-Z.I. Terrafino

Capitale Sociale: € 600.000,00 REA 538227

C.F. , P.Iva e iscr.reg.imprese fi: 05321760489

Tel. 0571/80203 r.a. Fax: 0571/944689 Deposito:ERIDANIA ITALIA SpA

[www.coloniale-europea.it](http://www.coloniale-europea.it) e-mail: [info@coloniale-europea.it](mailto:info@coloniale-europea.it)

PEC: [coloniale.europeasas@certiposta.net](mailto:coloniale.europeasas@certiposta.net)

## SCHEMA TECNICA

Denominazione commerciale

**ZUCCHERO IMPALPABILE**

Metodo produttivo

Macinazione di saccarosio e aggiunta di amido nativo di mais in misura del 3%.

Materie prime

### **SACCAROSIO**

Formula chimica:  $C_{12}H_{22}O_{11}$

Peso molecolare: 342

Prodotto conforme alla Legge n°139 del 31.03.1980

### **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<sup>3</sup>

Solubilità a 20°C

94,43 %

Granulometria

77,5% < 74µ; 8% < 105µ; 3% < 125µ; 6,5% < 149µ; 2,5% < 210µ; 2,5% > 210µ

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

# Coloniale Europea s.r.l.

50053 Empoli (FI) Via G.di Vittorio, 5–Z.I. Terrafino

Capitale Sociale: € 600.000,00 REA 538227

C.F. , P.Iva e iscr.reg.imprese fi: 05321760489

Tel. 0571/80203 r.a. Fax: 0571/944689 Deposito:ERIDANIA ITALIA SpA

[www.coloniale-europea.it](http://www.coloniale-europea.it) e-mail: [info@coloniale-europea.it](mailto:info@coloniale-europea.it)

PEC: [coloniale.europeasas@certiposta.net](mailto:coloniale.europeasas@certiposta.net)

## PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE

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

## CONTROLLI STANDARD ITALIA ZUCCHERI

Invertito	Carica batterica
Umidita'	Peso

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Tempo Massimo Conservazione: entro la data indicata sul cartone  
Immagazzinare in ambiente pulito ed asciutto

## ASSENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (GMO FREE)

Lo zucchero non è stato geneticamente modificato secondo i regolamenti comunitari EG 1829/2003 e 1830/2003, non ha quindi subito a sua volta alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica.

## ASSENZA DI GLUTINE E ALLERGENI (GLUTEN&ALLERGENS FREE)

Lo zucchero è conforme al Prontuario dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) rev.5-2009 e non contiene allergeni in base alle Direttive comunitarie 2003/89/CE e 2007/68/CE e successivi aggiornamenti. E' inoltre esclusa la presenza di possibili cross contaminations apportatrici di allergeni durante il processo produttivo.