

# FAST ZUCCHERI SRL

BUSTINE-IMPALPABILE-GRANELLA-VENDING-  
CREM CIOK

Sede legale/stabilimento: 21017 SAMARATE (VA)-VIA ZELLINER, 37

Stabilimento/uffici 21017 SAMARATE (VA)-VIA MASSAUA, 98

Telefono 0331-220069 Fax 0331-222610

e-mail: fastzuccheri@fastzuccheri.it

PARTITA IVA E Cod. Fisc IT 01853260121 -R.E.A. VA n.211601

Capitale sociale € 60.000,00 i.v.

## SCHEDA TECNICA

Denominazione commerciale	<b>ZUCCHERO IMPALPABILE</b>
Stabilimento di produzione	<b>FAST ZUCCHERI SRL</b> Via Zelliner, 37 SAMARATE (VA)
Metodo produttivo	Macinazione di saccarosio e aggiunta di amido nativo di mais in misura del 3%.
Materie prime	<b>SACCAROSIO</b> Formula chimica: $C_{12}H_{22}O_{11}$ Peso molecolare: 342 Prodotto conforme alla Legge n°139 del 31.03.1980  <b>AMIDO DI MAIS</b> 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 %
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 $\mu$	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.*

#### 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:

Tempo Massimo 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 5 kg in cartoni da 10 kg su pallet	0,63 t	7	9	1.200mm	800mm	1.800mm

#### 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