



Scheda Prodotto

Data: 12/04/2018

## Zucchero Vagliato - Cristallo medio

Cod. vari

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

PUNTI EUROPEI:

Colore tipo: **max. 9**  
Colore in soluzione: **max. 6**  
Ceneri: **max. 15**  
Punti totali: **max. 22**

ANALISI:

Saccarosio: **min. 99,80 %**  
Invertito: **max. 0,01%**  
Carica batterica **max. 200 (UFC/10g)**  
SO<sub>2</sub>(mg/kg): **max. 2 ppm**  
Umidità: **max. 0,04%**

COMPOSIZIONE / INGREDIENTI:

Saccarosio  
Granulometria (DM) **0,4-0,65 mm**

VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100 gr.:

Valori energetici : 1700 kJ-400kcal  
Grassi 0 g Fibre 0 g  
di cui saturi 0 g Proteine: 0 g  
Carboidrati: 100 g Sale 0 g  
di cui zuccheri 100 g

### PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE

Estrazione, depurazione, cristallizzazione, condizionamento, vagliatura, stoccaggio, spedizione.

### CONTROLLI STANDARD ITALIA ZUCCHERI

Punti Europei, umidità, peso, granulometria, carica batterica

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nessuna scadenza del prodotto ( Tempo Minimo di Conservazione)  
Immagazzinare in ambiente pulito ed asciutto

### CONFEZIONAMENTO:

Imballo	Peso Netto (t)	Strati	Sacchi x Strato	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Sacco carta a valvola 20kg EAN 8032605213051	0,96	8	6	1200	800	1250
Big Bag	1,0 - 1,2			900-900	900-900	1300-1600