

# ZUCCHERO IMPALPABILE VANIGLIATO con amido di MAIS

## DESCRIZIONE

Zucchero impalpabile per uso dolciario contenente amido di mais ottenuto per macinazione di zucchero con aggiunta di amido di mais (necessario per prevenire l'impaccamento) e aromi

## TMC

Per gli zuccheri solidi l'indicazione del termine minimo di conservazione e di qualsiasi altra data non è richiesta secondo quanto indicato dal D.L.vo 109/92 e il Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/11. Lo zucchero si conserva nel tempo se mantenuto in locali con adeguate condizioni di stoccaggio. Eventuali tmc riportati sull'imballaggio sono un'indicazione per una migliore gestione delle scorte

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Da conservarsi in luogo fresco e asciutto

## INGREDIENTI

Zucchero, amido di mais, aromi

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Gusto:	dolce tipico
Consistenza:	impalpabile
Colore:	bianco
Aspetto:	polveroso

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-BIOLOGICHE

Umidità:	< 0,6 %
CBT:	< 200 UFC/g
Muffe:	< 100 UFC/g
Lieviti:	< 100 UFC/g
Sostanze OGM:	assenti

## ALLERGENI (REGOLAMENTO UE N. 1169/2011)

Glutine da amido di FRUMENTO < 20 ppm

## IMBALLO

Sacchetto da 0,5 kg – cartoni da 10 kg – pallet 80x120 da 720 kg  
Sacco da 5 kg – cartone da 10 e 20 kg – pallet 80x120 da 720 kg  
Sacco in carta da 10 kg – pallet 80x120 da 720 kg  
Sacco in carta da 20 kg – pallet 80x120 da 1000 kg  
Buste in carta o in accoppiato per alimenti di varie grammature

## APPLICAZIONE

Impiegare per la guarnitura a freddo di prodotti dolciari

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO:	1700 kJ/400 kcal
Grassi:	0 g
Carboidrati:	100 g
zuccheri:	97g
amido	3 g
Proteine:	0 g
Sale:	0 g

I dati inseriti in questa scheda sono da considerarsi indicativi



DAILA S.r.l.  
Via Caduti Sul Lavoro, 14 – 24046 Osio Sotto (BG)  
Tel. +39 035 530495 Fax: +39 035 531072  
www.daila.it info@daila.it