



Scheda Prodotto

Data: 10/09/2018

## Zucchero Semolato 2a CE

Cod. 32078

### 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) **da 0,35 a 0,65mm**

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: 300mm (b) X 150mm (p) X 560mm (h)	Peso Netto (t)	Strati	Sacchi x Strato	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Sacco carta 25kg a valvola EAN: 8032605212030	1,05	7	6	1200	800	1150