



SCHEDA TECNICA "Zucchero di Canna qualità A2"

Rev. 02
dicembre 2010



PRODOTTO	: Zucchero grezzo di canna
ZUCCHERIFICIO	: Sucrière de la Réunion
IMBALLO	: Sacconi a perdere da kg 1.000 – 1.100 Sacchi carta da kg 25

CARATTERISTICHE FISICHE

Granulometria : da 0,65 mm a 0,85 mm

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Polarizzazione	: > 99,3 %
Umidità	: < 0,08 %
Colore in soluzione	: 1000 IU
Ceneri	: < 0,10 %
Zucchero insolubile	: < 300 mg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	: < 1 CFU/g
Muffe	: < 10 CFU/10 g
Lieviti	: < 10 CFU/10 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

In base al comma 5 art. 8 del D.Lgs n. 181 del 23 Giugno 2003, l'indicazione del termine minimo di conservazione e di qualsiasi altra data non è richiesta per gli zuccheri allo stato solido. Lo zucchero si conserva infatti a tempo indefinito se mantenuto in locali idonei alle seguenti condizioni consigliate:

Temperatura	: $\theta = 20 \pm 5$ °C
Umidità relativa	: $\gamma < 65\%$ (a 20 °C)

ASSENZA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (GMO FREE)

Questo zucchero deriva esclusivamente dalle canne da zucchero coltivate a La Réunion GMO Free che non hanno subito alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica.

ASSENZA ALLERGENI

Questo zucchero è conforme alle direttive 2003/89/CE, 2006/142/CE e 2007/68/CE. Viene quindi esclusa la presenza di allergeni e di possibili Cross Contamination durante il processo produttivo.

I dati sopra riportati si intendono indicativi e non vincolanti.
Fonte: Scheda Prodotto Sucrière de La Réunion

