SCHEDA TECNICA ZUCCHERO 2° CAT EU

PRODOTTO : Zucchero Bianco 2ª CAT. EU

DENOMINAZIONE DI VENDITA : Zucchero

ORIGINE : UE e/o non UE

IMBALLO : Cisterne
Big bags da 1000 a 1200 kg
Astucci o sacchetti da kg 1
Bustine in vari formati a richiesta

DESCRIZIONE

Lo zucchero bianco 2ª cat. EU è un prodotto mono-ingrediente, da barbabietola o canna, sano, leale, mercantile, asciutto, in cristalli uniformi e scorrevoli. Questo zucchero è conforme alla Direttiva 2001/111/CE riguardante i tipi di zucchero destinati al consumo umano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	: cristalli bianchi o trasparenti
Odore	: tipico
Gusto	: dolce tipico
Potere dolcificante	: 100% (standard per le polveri dolci)

CARATTERISTICHE FISICHE

Granulometria	: min. 90% con ∅ da 0,2 mm a 1,0 mm

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Polarizzazione	: Min. 99,70 Z°
Umidità	: Max. 0,06 %
Zucchero invertito	: Max. 0,04 %
Zucchero insolubile	: Max. 20 mg/kg
Tipo di colore	: Max. 9 punti Units
Colore in soluzione	: Max. 6 punti (45 IU – 420 nm)
Ceneri	: Max. 15 punti %
Punti totali	: Max. 22 punti
Anidride solforosa (SO2)	: Max. 10 mg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila	: Max. 200 cfu/10 g (ICUMSA*)
Muffe	: Max. 10 cfu/10 g (ICUMSA*)
Lieviti	: Max. 10 cfu/10 g (ICUMSA*)

(ICUMSA* = International Commission for Uniform Method of Sugar Analysis)

NOVARESE ZUCCHERI SRL
28060 CASALBELTRAME (NO) Via Circonvallazione,1
TEL 0321/838989 - FAX 0321- 838958 - P. IVA e C.F. 00581770039
info@novaresezuccheri.com - www.novaresezuccheri.com

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Energia	1700 kJ / 400 kcal
Grassi:	0 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	100 g
- di cui zuccheri	100 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

In base al punto 1 lettera d) Allegato X del Reg. UE 1169/2011, 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 a tempo indefinito se mantenuto in locali idonei, separatamente da altro materiale odoroso, alle seguenti condizioni consigliate:

Temperatura	: > 10°C
Umidità relativa	: < 65% (a 20 °C)

ASSENZA ALLERGENI

Per lo zucchero non è richiesto l'inserimento in etichettatura di allergeni in conformità al Reg. 1169/2011 . Ad eccezione del SO_2 le sostanze elencate nell'Allegato II non sono usate nel processo di produzione di questo zucchero. La quantità di SO_2 contenuta è comunque inferiore a 10 mg/kg

Lista allergeni	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e derivati		NO		NO
Crostacei e derivati		NO		NO
Uova e derivati		NO		NO
Pesce e derivati		NO		NO
Arachidi e derivati		NO		NO
Soia e derivati		NO		NO
Latte e derivati (compreso il lattosio)		NO		NO
Frutta a guscio e derivati		NO		NO
Sedano e derivati		NO		NO
Senape e derivati		NO		NO
Semi di sesamo e derivati		NO		NO
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l		NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino		NO		NO
Molluschi e derivati		NO		NO

ASSENZA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (GMO FREE)

Per lo zucchero non è richiesta etichettatura o tracciabilità secondo i Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

DICHIARAZIONE HACCP E RINTRACCIABILITA'

Questo prodotto è confezionato in conformità ai requisiti del Reg. CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti e ai requisiti richiesti dal Reg. CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari.

MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Il materiale di confezionamento è idoneo al contatto con gli alimenti secondo quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. e Reg. CE 2023/2006

I dati sopra riportati si intendono indicativi e non vincolanti.

Fonte: Scheda Prodotto Fornitore

NOVARESE ZUCCHERI SRL
28060 CASALBELTRAME (NO) Via Circonvallazione,1
TEL 0321/838989 - FAX 0321- 838958 - P. IVA e C.F. 00581770039
info@novaresezuccheri.com - www.novaresezuccheri.com