

PRODOTTO	: Zucchero grezzo di canna
DENOMINAZIONE DI VENDITA	: Zucchero grezzo di canna
PROVENIENZA	: Ilê de la Réunion
PRODUTTORE	: Sucrierie de la Reunion
IMBALLO	: Big Bags da kg 1.100 Sacchi carta da kg 25 Astucci o sacchetti da 500 g e da 1 kg Bustine in vari formati a richiesta

DESCRIZIONE

Lo zucchero di canna “Réunion” è un prodotto mono-ingrediente, da canna da zucchero, 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 dorati
Odore	: tipico
Gusto	: dolce tipico
Potere dolcificante	: 100% (standard per le polveri dolci)

CARATTERISTICHE FISICHE

Granulometria	: min. 90% con \varnothing da 0,65 mm a 0,95 mm (ICUMSA* GS 1/2/3-2)
---------------	--

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Polarizzazione	: Max. 99,50 Z° (ICUMSA* GS 1/2/3-2)
Umidità	: Max. 0,08 % (ICUMSA* GS 2/1/3/9-15)
Zucchero invertito	: Max. 0,25 % (ICUMSA* GS 1/3/7-3)
Colore in soluzione	: 500 - 1150 ICUMSA (ICUMSA* GS 1/3-7)
Ceneri	: Max 0,25% ICUMSA (ICUMSA* GS 1/3/4/7/8-13)
Anidride solforosa (SO ₂)	: Max 10 ppm (NFV 03-060)
Aflatossine B1	: Max 2 ppb (JAOAC 991-31)
Aflatossine B1, B2, G1, G2	: Max 4 ppb (JAOAC 991-31)
Piombo	: Max 0,1 ppm (Abs.atomique)
Cadmio	: Max 0,05 ppm (Abs.atomique)
Mercurio	: Max 0,01 ppm (Abs.atomique)
Arsenico	: Max 0,1 ppm (Abs.atomique)
Rame	: Max 0,1 ppm (Abs.atomique)

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	: Max. 1000 ufc/10 g (NF V 08-051)
Muffe	: Max. 100 ufc/10 g (NF V 08-059)
Lieviti	: Max. 100 ufc/10 g (NF V 08-059)
Coliformi	: Max. 100 ufc/10 g (NF V 08-050)
E.Coli	: Max. 10 ufc/10 g (NF V 08-053)
Stafilococchi	: Max. 10 ufc/10 g (NF V 08-057/1)
Salmonella	: Assente ufc/25 g (Rapid test OXOID)

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 ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (GMO FREE)

Per lo zucchero di canna 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.

ASSENZA ALLERGENI

Per lo zucchero di canna non è richiesto l'inserimento in etichettatura di allergeni in conformità al Reg. 1169/2011. Ad eccezione del SO₂ le sostanze elencate nell'Allegato II non sono usate nel processo di produzione di questo zucchero. La quantità di SO₂ 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 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

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

Smaltimento imballo

RACCOLTA DIFFERENZIATA. Conservare in un luogo idoneo e conferire ad un centro di riciclaggio autorizzato.

Composizione imballo:

Big Bags da kg 1.100

- PP 5 - PLASTICA (Verifica le disposizioni del tuo Comune)

Sacchi da kg 25

- sacco esterno: PAP 21 – CARTA (Verifica le disposizioni del tuo Comune)
- sacco interno: PP 5 – PLASTICA (Verifica le disposizioni del tuo Comune)

Sacchetti in accoppiato da 500 g e 1 kg

- PP 5 - PLASTICA (Verifica le disposizioni del tuo Comune)

Astucci da 500 g e 1 kg

- PAP 21 – CARTA (Verifica le disposizioni del tuo Comune)

Bustine

- C/PAP 81 – CARTA (Verifica le disposizioni del tuo Comune)

ALTRE DICHIARAZIONI

I limiti di residui di pesticidi (compresi i composti di ammonio quaternario) rientrano nei limiti specificati nella normativa UE.

Il prodotto non contiene alcun ingrediente presente sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Questo zucchero non è stato trattato per irradiazione in conformità alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE.

I dati sopra riportati si intendono indicativi e non vincolanti.

Fonte: Scheda Prodotto "Sucrerie de la Reunion"