



SCHEDA DI PRODOTTO

ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA 15 KG SECCHIO

Numero di revisione del documento: 2 del 16 aprile 2022

Denominazione di prodotto	Zucchero fondente di canna Origine primaria zucchero: Brasile, Australia, Panama, Sud Africa, Costa Rica, El Salvador sacco di plastica contenuto in secchio da 15 kg
Ingredienti	zucchero, sciroppo di glucosio, acqua.
Aspetto	zucchero in pasta bianco
Colore	bianco
Uso	Lo zucchero fondente viene ottenuto dalla cottura a vapore di zucchero raffinato di canna, glucosio e miscelato con acqua osmotizzata. La sua cottura a vapore garantiscono un prodotto omogeneo, dall'aspetto bianco.
Dosaggio consigliato	La quantità necessaria secondo lavorazione.
Preparazione	Prelevare dalla confezione la quantità necessaria di ZUCCHERO FONDENTE e scaldarlo in forno a microonde o a bagnomaria a 40-45°C, quindi mescolarlo brevemente senza inglobare aria. Adopera e lascia asciugare per circa 30 minuti in frigo.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	24 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	si
Adatto a dieta priva di lattosio	si
Adatto ai vegani	si
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	si
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate



SCHEDA DI PRODOTTO

ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA 15 KG SECCHIO

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	356 kcal
	1502 kJoule
Grassi	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	89,0 g
di cui zuccheri	89,0 g
Fibre alimentari	0,2 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,000 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	no	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	no
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	no
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	no
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	no
Semi di sesamo e prodotti derivati	no	no
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

¹ (frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

² mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di ACAGIÙ (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati ³ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.