



Scheda Tecnica Zucchero Semolato

Prodotto: Zucchero bianco 2" CAT. CEE

Origine geografica: Europa

Descrizione: Prodotto cristallino bianco liberamente fluido, privo di odori e sapori anormali e privo di materiale estraneo visibile.

Imballo: In sacconi di polipropilene e Container

Confezionamento Disponibile: Big Bag; Cisterne da 30 Ton; Sacchi da kg 25

Odore: Privo di odori e sapori anormali, e privo di materiali estranei.

Chimico / fisico

	Max	Tipicamente	Metodo
Colore della soluzione (unità ICUMSA)	32		METODO-WS-008 50% di zucchero soluzione, filtrato (0,45µm), assorbanza a 420nm
Ash di conduttività (%)	0.02	0.008-0.012	METODO-WS-009 Conduttività della soluzione di zucchero
Perdita all'essiccamento (%)	0.04	0.002-0.024	METODO-WS-004 Forno per 3 ore @ 105°C
Zuccheri riducenti (%)	0.04	0.001-0.005	METODO-WS-010 Zucchero solnato riscaldato con rame alcalino, titolazione EDTA
S02 (mg/kg)	6	1-4	METODO-WS-020 Solnale alcalina con rosanilina e formaldeide sbiancata, assorbanza a 570 nm
Formato delle particelle - Media µm CV (%)		450-600 25-35	METODO-WS-022 Analisi del setaccio del laboratorio
Materia insolubile (mg / kg)		5-10	METODO-WS-006 La soluzione calda passa attraverso un filtro da 8µm
Piombo (mg / kg)	0.5	<0.05	Assorbimento atomico
Arsenico (mg / kg)	1.0	<0.05	Assorbimento atomico
Rame (mg / kg)	2.0	<0.05	Assorbimento atomico

Microbiologica

	Tipicamente	Limite
Batteri mesofili (cfu per 10g)	<200	1000
Lieviti (cfu er 10g)	<10	50
Stampi (cfu per 10g)	<10	50

Dati nutrizionali

100g Fornisce:

	Tipicamente
Energia	1700kJ (400kCals)
Grasso	0g
Di cui	
Saturi	0g
Carboidrato	100g
Di cui	
Zuccheri	100g
Proteine	0g
Sale	0g

Ingredienti aggiuntivi

Nessuna

Dati sull'intolleranza alimentare (il prodotto non contiene le seguenti)

Grano / Orzo / Segale / Avena Glutine
Prodotti lieviti / lieviti
Derivati di soia / soia
Derivati del seme / seme
Derivati del sesamo / sesamo
Derivati del dado / dado
Arachidi / derivati di arachidi
Sedano rapa
Derivati del Lupino / Lupino
Frutti di mare / Frutti di mare derivati
Derivati del pesce / pesce
Crostacei / molluschi e derivati

Derivati animali / animali
Prodotti di carne
Latticini
Lattosio
Altri prodotti lattiero-caseari
Prodotti senape / senape
Prodotti Uovo / Uovo
Sale
Conservanti
Colori artificiali
Colori naturali
Caffeina

Polioli
BHA's / BHT's
Azo Dyes
Anti-oxidants
Fenilalanina
Glutammati
BenzoatiSedano /
Idrocarburi minerali
OGM
SO2 sopra 10mg / kg
HVP / TVP
Idrocarburi minerali

Certificazione

Questo prodotto ha lo status kosher (pareve), ma non per la pascione.
Questo prodotto è certificato Halaal. (Copia dei certificati può essere fornita su richiesta)

Sicurezza Alimentare OGM

Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi 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.

Radiazioni ionizzanti

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni

In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al relativo decreto legislativo n. 181/2003 di recepimento in Italia, come integrato dal D.Lgs. 114/2006 dell'8.2.2006 e dal D. Lgs. 178/2007 del 27.9.2007, dalla Legge n. 88 del 7.7.2009, di attuazione in Italia della Direttiva 2007/68/CE e nel rispetto della Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 5107 del 22.7.2010.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio Descrizione commerciale

In sacconi di polipropilene da 1000/1200 kg Cisterne Sfuso da 30 Ton. Zucchero Semolato categoria CEE 2. In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al D.Lgs. n. 175 dell'8.10.2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio

Conforme al D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; al Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; alla direttiva 2002/72/CE come modificata dal Reg. (CE) n. 975/2009; al Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.

Termine minimo di Conservazione (TMC)

In base al comma 5 dell' art.8 del D.lgs n. 181 del 23/06/2003.
Ambiente fresco e asciutto, sotto il 65% di umidità e a 10-20 ° C
evitando fluttuazioni di temperatura superiori a 5 ° C in qualsiasi
periodo di 24h. Il prodotto non deve essere soggetto a bozze.
Evitare luce diretta e fonti di accensione. Non conservare vicino a
sostanze con odori forti.

Data di scadenza

Oltre 18 mesi se si osserva una buona pratica di stoccaggio. Non
richiede una data migliore prima (fare riferimento alle normative
sull'etichettatura alimentare 1996).