

Zucchero in Granella



Industria





Zucchero in Granella

Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

Analisi		Valori nutrizionali ed energetici per 100 grammi	
Saccarosio:	min. 99,80%	Valore energetico	400 kcal (1700 kJ)
Invertito:	max. 0,01%	Proteine	0
Carica batterica:	max. 200 (UFC)/10 g	Carboidrati	100
Dimensione Granella (mm):	Piccola = +/- 2,0	di cui zuccheri	100
	Medio = +/- 3,0	Grassi	0
	Grande = +/- 4,0	di cui saturi	0
SO ₂ (mg/kg):	max. 2 ppm	Sale	0
Umidità:	max. 0,04%		
Composizione / Ingredienti			
Granella di saccarosio	•		

Principali fasi di produzione

Estrusione di vapore e zucchero tramite apposite filiere, essicazione, confezionamento, immagazzinamento, spedizione.

Controlli standard Italia Zuccheri

Invertito, carica batterica, umidità, peso, dimensione granella.

Modalità di conservazione

Nessuna scadenza del prodotto (Tempo Massimo Conservazione). Immagazzinare in ambiente pulito ed asciutto.

Confezionamento

Cartoni da 10 kg
0,63 t
7
9
1.200 mm
800 mm
1.600 mm
8032605212061

Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (B0)

Tel. + 39 051 6622811 - Fax: + 39 051 6622808 commerciale@italiazuccheri.it - www.italiazuccheri.it



