

# Zucchero Grezzo di Canna

---



**Industria**

*Italia  
Zuccheri*

# Zucchero Grezzo di Canna

## Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

Punti Europei		Valori nutrizionali ed energetici per 100 grammi	
Colore tipo:	max. 35	Valore energetico	396 kcal (1683 kj)
Colore in soluzione:	max. 480	Proteine	0
Ceneri (%):	max. 0,30	Carboidrati	99
Granulometria:	DM = da 0,40 a 1,80 mm	di cui zuccheri	99
		Grassi	0
		di cui saturi	0
Saccarosio:	min. 98,00%	Sale	0
Invertito:	max. 0,40%		
SO <sub>2</sub> (mg/kg):	max. 5 ppm		
Umidità:	max. 0,35%		

### Ingredienti

Zucchero grezzo da canna

## Principali fasi di produzione

Estrazione, depurazione, cristallizzazione, condizionamento, vagliatura, stoccaggio, spedizione.

## Controlli standard Italia Zuccheri

Colore in soluzione, umidità, invertito

## Modalità di conservazione

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

## Confezionamento

Imballo:	Sacchi da 25 kg	Big Bag
Peso Netto:	1,0 t	1,0 t
Strati:	8	-
Sacchi per Strato:	5	-
Larghezza:	1.200 mm	900 mm
Profondità:	800 mm	900 mm
Altezza:	1.170 mm	1.300 mm
Codice EAN:		

ITALIA ZUCCHERI COMMERCIALE S.r.l.

Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO)

Tel. + 39 051 6622811 - Fax: + 39 051 6622808

commerciale@italiazuccheri.it - www.italiazuccheri.it

**Italia  
Zuccheri**