



ZUCCHERO 2^a CE

PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE:

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

CONTROLLI STANDARD ITALIA ZUCCHERI:

Punti Europei, carica batterica, umidità, peso, granulometria.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

ANALISI		PUNTI EUROPEI		VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100 g			
Saccarosio	min. 99,80%	Colore tipo	max. 9	Valori energetici		1700 kJ - 400 kcal	
Invertito	max. 0,01%	Colore in soluzione	max. 6	Grassi	0g	Fibre	0g
Carica batterica	max. 200 (UFC/10g)	Ceneri	max. 15	di cui saturi	0g	Proteine	0g
SO ₂	max. 2 ppm	Punti totale	max. 22	Carboidrati:	100g	Sale	0g
Umidità	max. 0,04%	COMPOSIZIONE INGREDIENTI					
Granulometrie medie disponibili (DM)	da 0,35 a 0,65 mm	Saccarosio					

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO	Sacchi termosaldato da 20 kg	Sacchi termosaldato da 25 kg	Big Bag	Cisterna (Sfuso)
CODICE PRODOTTO	Codici vari	Codici vari	Codici vari	Codici vari
PESO NETTO	0,96 t	0,9 t - 1 t - 1,05 t	1,0 t - 1,2 t	30 t ca
STRATI	8	6 - 10 - 7	-	-
SACCHI PER STRATO	6	6 - 4 - 6	-	-
LARGHEZZA	1200 mm	1200 mm	900 mm-900 mm	-
PROFONDITÀ	800 mm	800 mm	900 mm-900 mm	-
ALTEZZA	1300 mm	1.000 - 1.400 - 1.150 mm	1.300 - 1.600 mm	-
CODICE EAN	8032605212115	8032605212030	-	-



ITALIA ZUCCHERI COMMERCIALE S.r.l.

Via Mora 56 - 40061 Minerbio (BO) -
Tel. +39 051 6622778 - Fax +39 051 6622811
commerciale@italiazuccheri.it - www.italiazuccheri.it