

ZUCCHERO SPECIALE SETTORE BEVANDE

PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE:

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

CONTROLLI STANDARD ITALIA ZUCCHERI:

Punti Europei, Floc test, torbidità, analisi microbiologica.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

ANALISI MICROBIOTICA				VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100 g				
Carica batterica totale:		max. 200 (UFC/10g)		Valori energetici		1700 kJ - 400 kcal 0		
Lieviti		max. 10 (UFC/10g)		Grassi	0g	Fibre	0g	
Muffe		max. 10 (UFC/10g)		di cui saturi	0 g	Proteine	0g	
ANALISI		PUNTI EUROPEI		Carboidrati:	100 g	Sale	0g	
Saccarosio	min. 99,90%	Colore tipo	max. 4	di cui zuccheri	100 g			
Invertito	max. 0,01%	Colore in soluzione	max. 4,7					
SO₂	max. 1 ppm	Ceneri	max. 6					
Floc Test	negativo	COMPOSIZIONE INGREDIENTI						
Torbidità	< 20 UI	Saccarosio						

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO	Big Bag	Cisterna (Sfusa)
CODICE PRODOTTO	Codici vari	Codici vari
PESO NETTO	1,0 t - 1,2 t	30 t ca
STRATI	-	-
SACCHI PER STRATO	-	-
LARGHEZZA	900 - 900 mm	-
PROFONDITÀ	900 - 900 mm	-
ALTEZZA	1.300 - 1.600 mm	-
CODICE EAN		



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