



Scheda Prodotto

Data: 13/04/2015

## Zucchero in Granella

Cod. vari

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

#### ANALISI:

Saccarosio: **min. 99,80 %** Carica batterica **max. 200 (UFC/10g)**  
Invertito: **max. 0,01%** SO<sub>2</sub>(mg/kg): **max. 2 ppm**  
Umidità: **max. 0,04%**

#### COMPOSIZIONE / INGREDIENTI:

Granella di saccarosio

Dimensione (DM) **Piccola = +/-2mm Media=+/-3mm Grande=+/-4mm**

#### VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100 gr.:

Valori energetici : 1700 kJ-400kcal

Grassi 0 g Fibre 0 g  
di cui saturi 0 g Proteine: 0 g  
Carboidrati: 100 g Sale 0 g  
di cui zuccheri 100 g

### PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE

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

### CONTROLLI STANDARD ITALIA ZUCCHERI

Invertito, carica batterica, umidità, peso, dimensione granella

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nessuna scadenza del prodotto ( Tempo Minimo di Conservazione)  
Immagazzinare in ambiente pulito ed asciutto

### CONFEZIONAMENTO:

Imballo	Peso Netto (t)	Strati	Sacchi x Strato	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)
Cartoni da 10kg EAN: 8032605212061	0,63	7	9	1200	800	1600