

	SCHEDA TECNICA	Rev. 3 del 25.10.2010
	ZUCCHERO A VELO con amido di mais	

SPECIFICHE TECNICHE	
Denominazione di vendita	ZUCCHERO IMPALPABILE
Ingredienti	Zucchero, 3% amido di mais.
Termine minimo di conservazione	Per questa tipologia di prodotto non esiste l'obbligo di indicare il tmc (art.10 comma 6 h del D.lgs. 109/92. La ns. azienda dal punto di vista commerciale <u>consiglia</u> di consumare il prodotto <u>entro 24 mesi dalla produzione.</u>
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
E' ottenuto dalla macinazione del saccarosio con l'aggiunta di amido di mais. L'amido mantiene il prodotto sempre soffice e fresco. Su richieste particolari possiamo ridurre la granulometria da 500 micron a 100 micron. Lo zucchero a velo è caratterizzato dal colore bianco.	
APPLICAZIONE	
E' usato nei mix, creme e da spolvero.	
CONFEZIONE	
Sacco in carta - contenuto in peso: 10 kg (nr.80 colli per euro pallet) Sacco in carta - contenuto in peso: 25 kg (nr.40 colli per euro pallet) Scatola in cartone - contenuto in peso: 20 kg (nr.36 colli (4 sacc. da 5 kg cad.) per euro pallet) Scatola in cartone - contenuto in peso: 10 kg (nr.72 colli (2 sacc. da 5 kg cad.) per euro pallet)	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	
In luogo fresco e asciutto; le confezioni devono essere mantenute sigillate senza il contatto diretto con il pavimento, separato da prodotti chimici o maleodoranti, a una temperatura di 15 - 20 °C. Si suggerisce una buona areazione.	
DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE (valori medi)	
DESCRIZIONE:	polvere fine, bianca
ODORE:	tipico
AMIDO DI MAIS:	3% max
GRANULOMETRIA: residuo su 0.250 mm	0.28%
residuo su 0.180 mm	1.48%
residuo su 0.125 mm	4.12%
residuo su 0.090 mm	12.58%
residuo su 0.063 mm	32.09%
residuo su 0.045 mm	36.71%
residuo sul fondo	16.74%
UMIDITA' 105 °C :	<0,15%
PH (sol. 1:10):	6,5
ANIDRIDE SOLFOROSA:	<10 mg/kg
CARICA BATTERICA TOTALE:	≤ 100 UFC/g
MUFFE:	≤10 UFC/g
LIEVITI:	≤10 UFC/g
E.COLI:	Assenti in 10 g

ALLERGENI: Direttiva 2003/89 e successiva modifica Direttiva 2007/68- potrebbe contenere tracce di glutine in quanto prodotto in uno stabilimento che utilizza amido di frumento.

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio

	SCHEDA TECNICA	Rev. 3 del 25.10.2010
	ZUCCHERO A VELO con amido di mais	

LEGISLAZIONE E SICUREZZA

Zucchero impalpabile conforme al D.M. 14 febbraio 1972 .
D. Lgs 20/02/2004, n. 51 - Attuazione della Direttiva n. 2001/111/UE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.
Regolamento (UE) n. 178/2002, art. 18 - Rintracciabilità
Regolamento (UE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e
Regolamento (UE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati. Ai sensi dei succitati Regolamenti il prodotto non contiene e non deriva da OGM.
Regolamento (UE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
La sostanza non è considerata dannosa in conformità con la direttiva europea 67/548/UE e successive modifiche.
Evitare l'accumulo polveri nell'ambiente in quanto potrebbe causare incendio o esplosione.

RSGI Mattiazzo Federica

LAPED SNC di Pastorello Claudio & Fabio
35045 OSPEDALETTO EUGANEO (PD) ITALY
Via G. Di Vittorio, 3
TEL 0039 0429 679279 -679280
FAX 0039 0429 679199
Codice fiscale e Partita IVA 01019940285
www.lapeditalia.com

Funzione	Approvazione
Firma	Pastorello Fabio