

ZUCCHERO SEMOLATO BIANCO GRANA MEDIA O GROSSA

DESCRIZIONE

Zucchero bianco sano, leale, mercantile, asciutto, in cristalli uniformi e scorrevoli

TMC

Per gli zuccheri solidi l'indicazione del termine minimo di conservazione e di qualsiasi altra data non è richiesta secondo quanto indicato dal D.L.vo 109/92 concernente l'etichettatura la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Lo zucchero si conserva nel tempo se mantenuto in locali con adeguate condizioni di stoccaggio

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Da conservarsi in luogo fresco e asciutto

INGREDIENTI

Zucchero

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Gusto:	dolce tipico
Colore:	bianco
Aspetto:	cristallino

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-BIOLOGICHE

Polarizzazione:	> 99,7%
Zucchero invertito:	< 0,04%
Umidità:	< 0,06 %
Tipo di colore:	max. 9,0 punti
Colore in soluzione:	max 45 ICUMSA

Carica batterica mesofila:	< 150/10 g
Muffe:	< 10/10 g
Lieviti:	< 10/10 g

Granulometria zucchero a grana media:	0,7 - 1,1 mm
Granulometria zucchero a grana grossa:	1,0 - 1,6 mm

ALLERGENI (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE)

Nessun allergene presente

IMBALLO

Sacco di carta da 25 kg

ISTRUZIONI PER L'USO

Da utilizzare come ingrediente per la preparazione di prodotti dolciari oppure da utilizzare come elemento decorativo se cosperso sulla superficie degli stessi

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO:	1700 kJ/400 kcal
Grassi:	0 g
Carboidrati:	100 g
zuccheri:	100 g
Proteine:	0 g
Sale:	0 g

I dati inseriti in questa scheda sono da considerarsi indicativi



DAILA S.r.l.
Via Caduti Sul Lavoro, 14 – 24046 Osio Sotto (BG)
Tel. +39 035 530495 Fax: +39 035 531072
www.daila.it info@daila.it