

SACCAROSIO SEMOLATO CAT. II

C₁₂H₂₂O₁₁

Descrizione del prodotto

Il saccarosio è il disaccaride chiamato comunemente "zucchero", viene estratto nei paesi europei dalla barbabietola e nel resto del mondo dalla canna da zucchero; esso si trova anche nella maggior parte dei frutti e dei vegetali.

Composizione

Saccarosio semolato.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere semolata. Disponibile su richiesta un tipo FINE e lo ZUCCHERO di CANNA.
Gusto	Gusto dolce senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	SACCAROSIO SEMOLATO
Chimico-fisiche - Umidità - Polarizzazione - Ceneri - Colore - Anidride solforosa - Zucchero Invertito - P.A.C. - P.O.D.	< 0,06% > 99,8% < 0,03% < 35 (unità ICUMSA) < 10 mg/Kg < 0,04 % 100 100
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Coliformi - Muffe e Lieviti - Salmonella spp	< 200 ufc/g < 10 ufc/g < 10 ufc/g Assente /50 g
Apporto Energetico - Valori energetici	Kcal 364/100g kJ 1545/100g

Funzionalità

Disaccaride (destrosio + fruttosio), viene comunemente denominato zucchero e si ottiene, per estrazione, dalla canna da zucchero o dalle bietole. Lo zucchero viene comunemente utilizzato nelle varie preparazioni alimentari. Conforme al D.L. n°51 del 20 febbraio 2004.

