

SACCAROSIO CAT. II

C₁₂H₂₂O₁₁

Descrizione del prodotto

Il saccarosio è il disaccaride chiamato comunemente "zucchero", viene estratto dalla barbabietola o dalla canna da zucchero.

Prodotto disponibile in varie granulometrie

Composizione

Saccarosio.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Cristalli asciutti e scorrevoli.
Gusto	Gusto dolce senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	SACCAROSIO CAT. II
Chimico-fisiche - Umidità - Polarizzazione - Ceneri - Colore - Colore tipo - Anidride solforosa - Zucchero Invertito - P.A.C. - P.O.D.	Max. 0,06% Min. 99,7% Max. 9 pt CEE (< 0,027%) < 45 (unità ICUMSA) Max. 6 Max. 10 mg/Kg Max. 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
Valori nutrizionali/100g - Valori energetici - Proteine - Grassi - Carboidrati (di cui zuccheri) - Sale	Kcal 400/ kJ 1700 0 g 0 g 99,5 g < 0,01 g

Funzionalità

Lo zucchero viene comunemente utilizzato nelle varie preparazioni alimentari. Conforme al D.L. n°51 del 20 febbraio 2004.

SACCAROSIO CAT. II C₁₂H₂₂O₁₁

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato da 25 Kg. Disponibile anche in Big Bags da 1.000 Kg.	Saccarosio alimentare Cat. II	Saccarosio o Zucchero. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Rientra tra gli alimenti in cui non è necessario indicare un termine minimo di conservazione (D.L. n° 181 del 23 giugno 2003).
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.