

ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

Descrizione del prodotto

Saccarosio, disaccaride di formula bruta $C_{12}H_{22}O$ ottenuto per estrazione dalla canna da zucchero.

Composizione

Saccarosio.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Dorato/ambrato.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Cristalli.
Gusto	Sapore caratteristico, dolce senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	ZUCCHERO DI CANNA GREZZO
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Polarizzazione	Min 99,35 - Max 99,45°Z
- Umidità dello zucchero	Min. 0,03% - Max. 0,08%
- Invertito	Min. 0,05% - Max. 0,15%
- Ceneri	Min. 0,10% - Max. 0,12%
- Contenuto in SO ₂	Max 10 ppm
- Colore in soluzione	Min. 1700 - Max. 2300 punti ICUMSA
- Granulometria	0,60 - 1,20 mm
- Polarizzazione	Min 99,35 - Max 99,45°Z
- Umidità dello zucchero	Min. 0,03% - Max. 0,08%
- Invertito	Min. 0,05% - Max. 0,15%
- POD	100
- PAC	100
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valore energetico	400 Kcal
	1700 kJ
- Proteine	0 g
- Grassi	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	99,9 g
- Sale	0 g
<u>Altre caratteristiche Chimico Fisiche</u>	
Contiene i Sali minerali e gli oligo-elementi specifici della canna da zucchero come il Calcio, Magnesio, Potassio, Fosforo, Ferro, Sodio e Zinco.	

Funzionalità

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

ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

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.	Zucchero di canna grezzo.	Zucchero di canna.
		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.