

ZUCCHERO A VELO

Descrizione del prodotto

Saccarosio macinato fine al quale può essere addizionato o meno l'amido di mais.
Disponibili anche nella variante vanigliata.

Composizione

Zucchero a velo con amido: Saccarosio, amido

Zucchero a velo: Saccarosio

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Sapore dolce caratteristico.

CARATTERISTICHE	ZUCCHERO A VELO CON AMIDO	ZUCCHERO A VELO
Chimico-fisiche - Zucchero semolato - Anidride solforosa - Ceneri - Zucchero Invertito - Umidità - Amido di mais - Polarizzazione	Min. 97% Max. 10 mg/Kg Max. 0,03% Max. 0,10% Max. 0,5% Max. 3 % 97,7°S	Min. 99,5% % Max. 10 mg/Kg Max. 0,03% Max. 0,10% Max. 0,5% Assente 97,7°S
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Muffe e Lieviti	< 1.000 UFC/g < 100 UFC/g	
Valori nutrizionali/100g - Valori energetici - Proteine - Grassi - Carboidrati di cui zuccheri - Grassi - Sale	400 Kcal/1700 Kj 0 g 0 g 100 97 0 < 0,01 g	

Funzionalità

Lo zucchero a velo viene comunemente utilizzato nelle varie preparazioni alimentari. Conforme al D.L. n°51 del 2 febbraio 2004.

ZUCCHERO A VELO

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 in carta multistrato con interno in polietilene da 20 o 25 Kg. Buste in polietilene da 5 kg.	Zucchero a velo.	Zucchero a velo con amido : Saccarosio, amido Zucchero a velo : Saccarosio 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	Consumare preferibilmente entro 12-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.