

**ZUCCHERO BIANCO
(d.lgs. 51/2004)
CAT. II EU HIGH QUALITY**

Informazioni generali:

Denominazione commerciale: zucchero o zucchero bianco o zucchero semolato.

Descrizione prodotto: zucchero bianco in cristalli.

Origine: prodotto ottenuto per raffinazione di zucchero greggio di canna.

Caratteristiche organolettiche: sapore dolce, odore neutro.

Destinazione ed uso improprio: Lo zucchero sfuso è destinato all'industria alimentare di trasformazione. Lo zucchero confezionato in big bags è destinato all'industria alimentare ed ai commercianti all'ingrosso, lo zucchero confezionato in sacchi da 10, 25 e 50 kg è destinato all'industria alimentare, ai commercianti all'ingrosso e occasionalmente all'uso artigianale (pasticcerie, panetterie). Esso può essere consumato da tutta la popolazione, ad eccezione dei diabetici.

Il prodotto è certificato HALAL e KOSHER (Non Passover).

Informazioni tecniche:Composizione:

Parametro	Valore limite	Metodo
Saccarosio	≥99.9%	Calcolata come 100% saccarosio meno le ceneri, umidità ed invertito

Caratteristiche qualitative

Parametro	Valore limite	Metodo
Umidità	≤ 0.04% ^(*)	ICUMSA GS 2/1/3/9-15
Zucchero invertito	≤ 0.04%	ICUMSA GS 2/3/9-5
Ceneri	≤ 0.015%	ICUMSA GS 2/3-17
Colore in soluzione	≤35 unità ICUMSA	ICUMSA GS 2/3-10
Colore tipo	≤4.5 punti CEE	ICUMSA GS 2/3-13
SO ₂	< 6.0 mg/kg	ICUMSA GS 2/3-35

Parametro	Valore limite	Metodo
Sedimenti	≤ 7 mg/kg insolubili	ICUMSA GS 2/3/9-19 (Method Books 2007)
Granulometria	≤7.5% più fine di 212 µm	ICUMSA GS 2/9-37
Torbidità	≤ 20 unità ICUMSA	ICUMSA GS 2/3-18
Floc test	Assenza di flocculi	ICUMSA GS 2/3-40
Sapore	Normale	SM-PR-420
Odore	Normale	SM-PR-420
Odore dopo acidificazione	Normale	SM-PR-310

(*) ammesso fino a 0.06% se lo zucchero bianco viene spedito in tempi brevi e non presenta impaccamento.

Metalli pesanti:

Parametro	Valore limite	Metodo
Arsenico	≤ 0.1 mg/kg	ICUMSA GS 2/3-23
Rame	≤ 1.0 mg/kg	ICUMSA GS 2/3-29
Piombo	≤ 0.1 mg/kg	ICUMSA GS 2/3-24

Altri metalli:

Parametro	Valore limite	Metodo
Ferro	≤ 1.0 mg/kg	ICUMSA GS 2/3/7/8-31

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Valore limite	Metodo
Batteri mesofili totali	≤200 UFC/10 g	ICUMSA GS 2/3-41
Lieviti	≤10 UFC/10 g	ICUMSA GS 2/3-47
Muffe	≤10 UFC/10 g	ICUMSA GS 2/3-47
Spore termofile anaerobie	Assenti	ICUMSA GS 2/3-49

Allergeni

Nessun allergene, così come specificato nell'allegato alla direttiva 2007/68/CE, è presente come ingrediente nello zucchero, né direttamente né indirettamente.

OGM

Lo zucchero proviene da materia prima OGM free.

Confezionamento

In sacchi di carta da 10, 25 e 50 kg

In sacchi di polipropilene da 50 kg

In sacconi da 900 e 1200 kg

Sfuso in autocisterne

Termine minimo di conservazione:

In base al comma 5 dell'art.8 del D.lgs. n. 181 del 23 giugno 2003, l'indicazione di termine minimo di conservazione non è richiesta per gli zuccheri allo stato solido.

Informazioni nutrizionali (in accordo al Reg. EU n. 1169/2011):

Valore energetico	400 kcal
	1700 kJ
Proteine	0 g
Carboidrati	100 g
- di cui zuccheri	100 g
Grassi	0 g
- di cui grassi saturi	0 g
Sale	0 g