# SCHEDA TECNICA ZUCCHERO BIANCO

#### 1. Descrizione prodotto

Zucchero bianco di categoria EU 2

Origine zucchero: Germania (Mannheim)

Non contiene allergeni

## 2. Caratteristiche incarto (come indicato dal fornitore)

Carta patinata con politene estruso, 40 g/m² di supporto + 10 g/m² di PE.

Il materiale descritto è idoneo al contatto con i prodotti alimentari, come certificato dalla casa produttrice. Per la stampa, sono usati esclusivamente colori ad acqua (schede disponibili su richiesta).

# 3. Caratteristiche organolettiche (come indicato dal fornitore)

Aspetto: bianco/cristallino trasparente

Odore: leggero tipico

Gusto: tipico, dolcezza pura

## 4. Analisi chimico-fisica (come indicato dal fornitore)

Parametro	Valori
Tipo di colore	Max. 4.5 IU
Colore in soluzione	Max. 45 IU
Contenuto di cenere	Max. 0.027%
Polarizzazione	Min. 99.7 °Z
Contenuto di zucchero invertito	Max. 0.04%
Umidità	Max. 0.06%
Densità apparente	800 kg/m³ su 950 kg/m³

## 5. Monitoraggio microbiologico

Parametro	Valori
Batteri aerobi mesofili	200 cfu / 10 g
Lieviti	10 cfu / 10 g
Muffe	10 cfu / 10 g

Versione: Maggio 2024 / Autrice: Sheryl Bralla

1

## 6. Tabella nutrizionale 100 g (come indicato dal fornitore)

Energia	1700 kJ (400 kcal) / 100 g
Grassi	0 g
Carboidrati	100 g
di cui zuccheri	100 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

### 7. Scadenza e modalità di conservazione

### Scadenza

Essendo zucchero allo stato solido, la scadenza non è richiesta. Tuttavia, indichiamo un termine di consumazione di 4 anni dal momento del confezionamento, come indicato sull'etichetta affissa sulla scatola contenente il prodotto.

#### Modalità di conservazione

Stoccare in ambiente fresco e asciutto.

#### 8. Confezionamento

Peso bustina: 3 g / 4 g / 5 g

Peso cartone netto: 3 kg / 4 kg / 5 kg

Peso cartone lordo: 3.35 kg / 4.35 kg / 5.35 kg Composizione pallet\*: 90 cartoni

Cartoni per strato: 9

Nr. strati: 10

Versione: Maggio 2024 / Autrice: Sheryl Bralla

2

<sup>\*</sup>può variare in base alle richieste del cliente.