

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	ZUCCHERO DI CANNA BIO <i>Zucchero di canna biologico</i>
CODICE	1305
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero di canna biologico

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *latte, frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Prodotto NON UE

Confezione	sacco Multi-ply carta kraft
Quantità nominale	25 kg
Cartone	—
Peso lordo	25,3 kg
Dimensioni unità vendita	76 x 37 x 11,5

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ASPETTO: cristalli dorato chiari

SAPORE: tipico dello zucchero, fruttato

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 200 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Ceneri: < 0,10 %
Dimensioni cristalli 0,3-0,8 mm
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	<100 UFC/g
Lieviti	<10 UFC/ g
Muffe	<10 UFC/g
Coliformi	< 10 UFC/g
Salmonella	assente in 25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1669,42 kJ / 399 kcal
Grassi: <0,1 g
- di cui acidi grassi saturi: <0,1 g
Carboidrati: 99,8 g
- di cui zuccheri: 99,8 g
Proteine: <0,1 g
Fibre: 1,6 g
Sodio: <0,2 mg