TOSCHI VIGNOLA	**Scheda Tecnica Zucchero bianco di canna** **Cod. B83**	Emissione 1 del 02/02/2016

Denominazione prodotto: Zucchero bianco raffinato.

Descrizione prodotto: Zucchero bianco in cristalli

Origine: prodotto ottenuto per raffinazione di zucchero greggio di canna

Area d'impiego consigliata: come dolcificante nelle bevande, sui cereali, nella preparazione alimentari in genere.

Ingredienti: zucchero di canna. (Saccarosio >99,9%)

Caratteristiche chimiche e nutrizionali

Umidità (%):	max. 0,04%
Zuccheri riduttori (%):	max. 0,04%
Contenuto in ceneri (%):	max. 0,011%

Valori nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	400 kcal / 1700 kJ
Grassi	0 g
-di cui saturi	0 g
Carboidrati	99,9 g
-di cui zuccheri	99,9 g
Proteine	0,1 g
Sale	0 g

Caratteristiche fisiche

Granulometria:	< 7,5% più fine di 212 micron

Caratteristiche microbiologiche

Batteri mesofili totali:	< 200 ufc/10g
Lieviti e muffe:	< 10 ufc/1g
Spore termofili anaerobie:	assenti

OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003): gli ingredienti impiegati non derivano e non contengono organismi geneticamente modificati.

Allergeni (All. III bis direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE e 2007/68/CE): non sono presenti allergeni.

Confezioni: busta da 1kg termosaldata. Materiale per alimenti conforme alle norme del D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

Modalità di conservazione: teme l'umidità, il prodotto si conserva a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e in luogo asciutto.