

ZUCCHERO SEMOLATO CAT. CEE 2

Denominazione Commerciale: Zucchero

Denominazione Chimica: Saccarosio

Formula Chimica: C₁₂H₂₂O₁₁

Descrizione: Sostanza solida che si presenta sottoforma di minuti cristalli di aspetto bianco e di gusto dolce, ottenuta dalle barbabietole da zucchero tramite processo di estrazione.

Specifiche Chimico – Fisiche:

- Umidità e sostanze volatili: max 0,06 %
- Ceneri: max 15 pt.CEE (max 0,027 %)
- Polarizzazione: min. 99,7 %
- Zuccheri invertiti: max 0.04 %
- Anidride solforosa (residuo): max 15 ppm
- Tipo di Colore: max 9 pt.CEE (max 4,5 Brunswick)
- Colore in soluzione: max 6 pt.CEE (max 45 U.ICUMSA)
- Punti Totali: max 22 pt.CEE

Contaminanti microbiologici:

- Carica batterica mesofila: max 200 u.f.c. / 10 g
- Muffe: max 10 u.f.c. / 10 g
- Lieviti: max 10 u.f.c. / 10 g

Valori nutrizionali medi	Per 100 grammi
Valore energetico	1700 kJ/ 400 kcal
Grassi: di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati: di cui zuccheri	100 g 100 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Data emissione: 02 gennaio 2015

42100 S. MAURIZIO (R.E.) – Via Pasteur n. 2 - Tel. 0522 556825 – 5 linee r.a. - Fax 0522 556959

Soc.a resp.Lim. – Cap. Soc. Euro. 2.500.000. i.v. – Reg.Impr. di RE 17143 – R.E.A. di RE 172283 – Cod.Fisc. 01679670362 -

Partita IVA 01310060353 - E-MAIL info@inagra.it <http://www.inagra.it>