

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Zucchero bianco

- MARCHIO

Camst

- COD INTERNO

10507

- COD. CLIENTE

- UNITA' DI VENDITA:

cartone da 10 kg di monodosi da 5 g e



CARATTERISTICHE GENERALI

- INGREDIENTI

Zucchero semolato

- ORIGINE BOTANICA

Barbabetola da zucchero

- ELENCO ADDITIVI

Assenti

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

- ORGANOLETTICHE

ASPETTO - COLORE

Cristalli di colore bianco

ODORE

Tipico

SAPORE

Dolce

- CHIMICO-FISICHE

Polarizzazione

≥ 99,9%

Granulometria

AM da 0,45 a 0,60 mm - CV da 40%

Ceneri max

max 0,025%

- MICROBIOLOGICHE

CBT

< 200 u.f.c. / 10 g

LIEVITI E MUFFE

< 10 u.f.c. / 10 g



ST_10507 REV 6 DEL 21/11/2016

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

Riempimento con macchina dosatrice e confezionatrice di buste saldate sui 4 lati. Conteggio Buste con fotocellula

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto

CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Ultime due cifre dell'anno + giorno giuliano di produzione (es 16326 confezionato il 21/11/2016)

STABILITA' COMMERCIALE

36 mesi

ETICHETTA

Conforme al D.Lgs. n. 109 del 27 Gennaio 1992; D.Lgs 114 dell'8 Febbraio 2006, Reg (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti.

CONFEZIONAMENTO

- FORMATO

Cartone da 10 Kg, contenente bustine da 5 g
Peso lordo cartone 10,4 kg

- IMBALLO

Imballo primario:	Busta KBM PE43+9. Dimensioni: 45 X 65 mm
Imballo secondario:	Scatola americana bianca Dimensioni: 395 x 290 x 210 mm

- PALLET

Epal 80 X 120 X 15	da 40 scatole 5 strati da 8 scatole
--------------------	--

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

codice ean 13

nd

ALLERGENI - PROVVEDIMENTI COMUNITARI e relativi recepimenti		
Requisito	Direttiva CE	Recepimento in Italia
Lista degli ingredienti considerati allergeni precedente)	Dir. CE 2003/89 Dir. CE 2004/77 (modifica la	D.Lgs 114-8/02/2006 D.Lgs 114- 8/02/2006
precedenti)	Dir. CE 2005/63 (Modifica le	D.Lgs 114- 8/02/2006
precedenti ed include nella lista "molluschi" e "lupini")	Dir. CE 2006/142 (Modifica le	D.Lgs 178-27/09/2007 che modifica il D.Lgs 114 (include nella lista "molluschi" e "lupini")

PRODOTTO ALLERGENI	Zucchero	
	SI	NO
Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X
Lupino e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori nutrizionali medi	100 g di prodotto
ENERGIA	1700 kj - 400 kcal
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	100 g
di cui zuccheri	100 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

Prodotto e confezionato in uno stabilimento con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008.

Scheda tecnica approvata dal controllo qualità

Dott.ssa Manuela Garufi