

**ZUCCHERO BIANCO  
(d.lgs. 51/2004)  
CAT. II EU HIGH QUALITY**

**Informazioni generali:**

Denominazione commerciale: zucchero o zucchero bianco o zucchero semolato.

Descrizione prodotto: zucchero bianco in cristalli.

Condizioni di stoccaggio/trasporto: La temperatura e l'umidità relativa durante il trasporto e nei magazzini di stoccaggio, devono garantire una buona conservazione del prodotto. Il prodotto deve essere stoccato e trasportato in adeguate condizioni ambientali, luoghi freschi e asciutti, evitando l'esposizione diretta ai raggi solari.

Origine: prodotto ottenuto per raffinazione di zucchero greggio di canna.

Caratteristiche organolettiche: sapore dolce, odore neutro.

Stabilimento di produzione e confezionamento: SRB S.p.A., Strada per Fiume Piccolo, 10 72100 – Brindisi (BR)-Italia.

Destinazione ed uso improprio: Lo zucchero sfuso è destinato all'industria alimentare di trasformazione. Lo zucchero confezionato in big bags è destinato all'industria alimentare ed ai commercianti all'ingrosso, lo zucchero confezionato in sacchi da 10, 25 e 50 kg è destinato all'industria alimentare, ai commercianti all'ingrosso e occasionalmente all'uso artigianale (pasticcerie, panetterie). Lo zucchero confezionato in pacchi da 500 g e 1 kg è destinato alla GDO/consumatore finale. Esso può essere consumato da tutta la popolazione, ad eccezione dei diabetici.

Il prodotto è certificato HALAL e KOSHER (Non Passover), eccetto per i pacchi da 1kg.

**Informazioni tecniche:**Composizione:

<b>Parametro</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Metodo</b>
Saccarosio	≥99.9%	Calcolata come 100% saccarosio meno le ceneri, umidità ed invertito

Caratteristiche chimico-fisiche

<b>Parametro</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Metodo</b>
Umidità	≤ 0.04% <sup>(*)</sup>	ICUMSA GS 2/1/3/9-15
Zucchero invertito	≤ 0.04%	ICUMSA GS 2/3/9-5
Ceneri	≤ 0.015%	ICUMSA GS 2/3-17
Colore in soluzione	≤35 unità ICUMSA	ICUMSA GS 2/3-10
Colore tipo	≤4.5 punti CEE	ICUMSA GS 2/3-13
SO <sub>2</sub>	< 6.0 mg/kg	ICUMSA GS 2/3-35
Sedimenti	≤ 7 mg/kg insolubili	ICUMSA GS 2/3/9-19 (Method Books 2007)
Granulometria	0.45 ≤AM ≤ 0.60	ICUMSA GS 2/9-37
	CV ≤40%	ICUMSA GS 2/9-37
	≤7.5% più fine di 212 µm	ICUMSA GS 2/9-37
Torbidità	≤ 20 unità ICUMSA	ICUMSA GS 2/3-18
Floc test	Assenza di flocculi	ICUMSA GS 2/3-40
Sapore	Normale	SM-PR-420
Odore	Normale	SM-PR-420
Odore dopo acidificazione	Normale	SM-PR-310

(\*) ammesso fino a 0.06% se lo zucchero bianco viene spedito in tempi brevi e non presenta impaccamento.

Metalli pesanti:

<b>Parametro</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Metodo</b>
Arsenico	≤ 0.1 mg/kg	-
Rame	≤ 1.0 mg/kg	-
Piombo	≤ 0.1 mg/kg	-

Altri metalli:

<b>Parametro</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Metodo</b>
Ferro	≤ 1.0 mg/kg	ICUMSA GS 2/3/7/8-31

Caratteristiche microbiologiche

<b>Parametro</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Metodo</b>
Batteri mesofili totali	≤200 UFC/10 g	ICUMSA GS 2/3-41
Lieviti	≤10 UFC/10 g	ICUMSA GS 2/3-47
Muffe	≤10 UFC/10 g	ICUMSA GS 2/3-47
Spore termofile anaerobie produttori H <sub>2</sub> S	Assenti	ISO 15213:2003

Allergeni

Nessun allergene, così come specificato nell'allegato II del Regolamento 1169/2011, è presente come ingrediente nello zucchero, né direttamente né indirettamente.

OGM

Lo zucchero proviene da materia prima OGM free.

Radiazione ionizzanti

Lo zucchero non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Si esclude ogni possibilità di contaminazione crociata con materie prime a rischio di radiazioni ionizzanti in quanto nello stabilimento si lavora solo ed esclusivamente zucchero greggio di canna.

Confezionamento:

In sacchi di carta da 10, 25 e 50 kg

In sacchi di polipropilene da 50 kg

In sacconi da 900 e 1200 kg

In pacchi di polipropilene da 500 g e 1 kg

Sfuso in autocisterne.

Termine minimo di conservazione:

In base al comma 5 dell'art.8 del D.lgs. n. 181 del 23 giugno 2003, l'indicazione di termine minimo di conservazione non è richiesta per gli zuccheri allo stato solido.

---

Informazioni nutrizionali (in accordo al Reg. EU n. 1169/2011):

Valore energetico	400 kcal
	1700 kJ
Proteine	0 g
Carboidrati	100 g
- di cui zuccheri	100 g
Grassi	0 g
- di cui grassi saturi	0 g
Sale	0 g