

**SCHEDA TECNICA**  
**ZUCCHERO A VELO CON AMIDO DI MAIS – VANIGLIATO 1%**

Versione:1

Data di revisione: 15/03/2024

<b>DATI PRODOTTO</b>	
Nome commerciale	<b>ZUCCHERO A VELO IMPALPABILE VANIGLIATO</b>
Descrizione	Zucchero a velo ottenuto dalla macinazione di zucchero semolato con l'aggiunta di coadiuvante tecnologico e aroma
Uso previsto	Uso professionale per industria alimentare e non
Aspetto	Polvere
Consistenza	Soffice
Composizione	Zucchero semolato 96% min Amido di mais 3% Aroma 1%
Origine geografica	Unione Europea
Origine botanica	Barbabietola Mais
Granulometria	R.V. 100 micron >100 - 3.5 % Gravimetria R.V. 50 micron 100 > 50 - 4.8 % Gravimetria R.V. 50 micron <50 - 91.7 % Gravimetria
Modalità di conservazione	Ambiente asciutto, al riparo da sbalzi di umidità e temperatura
T.M.C.	36 mesi data di produzione
<b>PARAMETRI CHIMICO - FISICI</b>	
Anidride solforosa	max 4 mg/kg
Ceneri	max 0.03 %
Zucchero invertito	max 0.10 %
Perdita all'essiccazione	max 0.3 %
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Carica microbica totale	Max 150 ufc/10g
Muffe	Max 10 ufc/10 g
Lieviti	Max 10 ufc/10 g
<b>VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)</b>	
Energia	400 kcal / 1700 Kj
Grassi	0 g
Carboidrati	100 g di cui: - Zuccheri 97 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

**RASTELLI 1975 S.r.l.**

Via Mattei, 8 – 27038 Robbio (PV)

Tel. 0384 679030 - Fax. 0384 682770

[www.zuccherorastelli.it](http://www.zuccherorastelli.it)



<b>PALLETTIZZAZIONI</b>	
Big Bag 900 kg	Bancale 80x120 / 100x120
Sacco da 25 kg	Bancale 80x120 32 sacchi 3 sacchi per piano
Sacco da 20 kg	Bancale 80x120 40 sacchi 4 sacchi per piano
Sacchetto da 5 kg	Bancale 80x120 36 scatole di cartone da 20 kg/cad. 4 sacchetti per scatola 9 scatole per piano su 4 piani
Sacchetto da 1 kg	Bancale 80x120 45 scatole di cartone da 12 kg/cad. 15 sacchetti per scatola 9 scatole per piano su 5 piani
Sacchetto da 500 g	Bancale 80x120 45 scatole di cartone da 12 kg/cad. 24 sacchetti per scatola 9 scatole per piano su 5 piani
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI REG. CE 1169/2011</b>	
Cereali contenenti glutine	ASSENZA CERTA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	ASSENZA CERTA
Uova e prodotti a base di uova	ASSENZA CERTA
Pesce e prodotti a base di pesce	ASSENZA CERTA
Arachidi e prodotti a base di arachidi	ASSENZA CERTA
Soia e prodotti a base di soia	ASSENZA CERTA
Latte e prodotti a base di latte	ASSENZA CERTA
Frutta a guscio	ASSENZA CERTA
Sedano e prodotti a base di sedano	ASSENZA CERTA
Senape e prodotti a base di senape	ASSENZA CERTA
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	ASSENZA CERTA
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come SO <sub>2</sub>	SO <sub>2</sub> <10 mg/Kg
Lupino e prodotti a base di lupino	ASSENZA CERTA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENZA CERTA
<p>Gli allergeni di cui sopra non possono essere presenti per contaminazione crociata. La scrivente Azienda si impegna sotto la propria responsabilità a comunicare tempestivamente eventuali modifiche e/o integrazioni alla presente dichiarazione.</p>	
<b>DICHIARAZIONE HACCP</b>	
<p>La scrivente Azienda dichiara di operare in conformità del regolamento CE 852/04 in materia di igiene degli alimenti, garantendo la conformità ai requisiti legislativi in tutti i processi produttivi.</p>	

<b>DICHIARAZIONE OGM</b>
<p>La scrivente Azienda informa che i fornitori delle materie prime dichiarano che il prodotto di cui alla presente scheda tecnica non è “derivato” o “ottenuto” da OGM, ai sensi dei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 e di non essere a conoscenza di informazioni che potrebbero mettere in dubbio l’esattezza di tale informazione.</p> <p>Il prodotto non contiene e non deriva da OGM. Durante il processo di produzione non sono utilizzati coadiuvanti, ingredienti o additivi geneticamente modificati.</p>
<b>DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI</b>
<p>La scrivente Azienda dichiara che il prodotto di cui alla presente scheda tecnica non ha subito alcun trattamento con radiazioni ionizzanti, in riferimento alle direttive CE 1999/2/CE 1999/3/CE.</p>
<b>DICHIARAZIONI HALAL</b>
<p>La scrivente Azienda dichiara che il prodotto di cui alla presente scheda tecnica non contiene alcun ingrediente di origine suina né etanolo. Gli impianti utilizzati per la lavorazione/confezionamento dei prodotti forniti non vengono utilizzati per lavorare prodotti o ingredienti di origine animale.</p>
<b>DICHIARAZIONE GLUTEN FREE</b>
<p>La scrivente Azienda informa che i fornitori delle materie prime dichiarano che il prodotto di cui alla presente scheda tecnica è senza glutine* in conformità a quanto stabilito nel Reg. UE. N. 828/2014) relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti. La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo.</p>
<b>DICHIARAZIONE IDONEITA' IMBALLI</b>
<p>La scrivente Azienda dichiara che gli imballi in carta di uso alimentare forniti sono conformi a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regolamento CE 1935/2004 e succ. mm. e ii.</li> <li>- Regolamento CE 1895/2005 e succ. mm. e ii.</li> <li>- Regolamento UE 10/2011 e succ. mm. e ii. (per la parte in plastica della valvola, ove presente)</li> </ul> <p>ed alla seguente legislazione Italiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e succ. mm. e ii.</li> <li>- DPR 777/82 e succ. mm. e ii.</li> </ul>

\*è ammessa la menzione “senza glutine” se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale