

(IT) ZUCCHERO IMPALPABILE con AMIDO DI MAIS

(EN) ICING SUGAR WITH CORN STARCH

REV. 10 DEL 14/06/2024

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

- (IT) Zucchero impalpabile per uso dolciario ottenuto per macinazione di zucchero con aggiunta di amido di mais (necessario per prevenire l'impaccamento)
- (EN) Powder sugar obtained by grinding with addition of corn starch

TMC/SHEL LIFE

- (IT) Per gli zuccheri solidi l'indicazione del termine minimo di conservazione e di qualsiasi altra data non è richiesta secondo quanto indicato Regolamento (UE) N. 1169/2011. Lo zucchero si conserva nel tempo se mantenuto in locali con adeguate condizioni di stoccaggio. Si consiglia di consumare il prodotto entro 5 anni dalla data di produzione.
- (EN) For solid sugars the indication of the minimum term of conservation and of any other date is not required according to what indicated by the EU Regulation N. 1169/2011. Sugar is preserved over time if kept in rooms with adequate storage conditions. Best before 5 years of the production date



esempio di sacchetto da 5kg
ZVSCOO38

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE

- (IT) Da conservarsi in luogo fresco e asciutto privo di odori
- (EN) To be kept in a cool and dry place, free from foreign odour

INGREDIENTI/INGREDIENTS

- (IT) Zucchero, amido di mais
- (EN) Sugar, corn starch

CARATTERISTICHE SENSORIALI/SENSORY CHARACTERISTICS

Gusto/Taste:	dolce tipico/typical sweet
Colore/Color:	bianco/white
Aspetto/Appearance:	polvere/powder

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE – BIOLOGICHE/CHEMICAL – PHYSICAL – BIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Umidità/Moisture:	< 0,6 %
Carica batterica totale/Total Plate Count:	< 100 UFC/g
Muffe/Moulds:	< 100 UFC/g
Lieviti/Yeast:	< 100 UFC/g
Sostanze OGM/GMO:	assenti/none

(IT) ZUCCHERO IMPALPABILE con AMIDO DI MAIS
(EN) ICING SUGAR WITH CORN STARCH

ALLERGENI (Regolamento UE 1169/11)/ALLERGENS (EU Regulation 1169/11)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Ingrediente	La sostanza è presente nello stesso sito produttivo	La sostanza è presente sulla stessa linea di produzione	Potenziale cross contamination	Etichettatura
Cereali contenenti glutine (1)	No	Si	Si	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	No	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No	No	No	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	No	Si	No	No	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	No	No	No	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No	No	No

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

Senza glutine conforme <20 ppm: soddisfa i requisiti per l'etichettatura "senza glutine" degli alimenti nel Codex Standard 118-1979 (rev. 2008) e in Regolamento (UE) n. 41/2009 della Commissione, Regolamento 609/2013

Allergenic foods and derivatives	Ingredients	The substance is present in the same production facility	The substance is present on the same production line	Potential Cross Contamination	Labelling
Cereals containing gluten and products thereof 1	No	Yes	Yes	No	No
Shellfish or Crustaceans and products thereof	No	No	No	No	No
Egg and product thereof	No	No	No	No	No
Fish / Seafood and products thereof	No	No	No	No	No
Peanuts and products thereof	No	No	No	No	No
Soybeans and products thereof	No	No	No	No	No
Milk and products thereof	No	Yes	No	No	No
Nuts and products thereof <(2)	No	No	No	No	No
Celery and products thereof	No	No	No	No	No
Mustard and products thereof	No	No	No	No	No
Sesame and products thereof	No	No	No	No	No
Sulphur Dioxide & Sulphites	No	No	No	No	No
Lupin and products thereof	No	No	No	No	No
Molluscs and products thereof	No	No	No	No	No

1 Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:(a)wheat based glucose syrups including dextrose(b)wheat based dried glucose syrups (c)glucose syrups based on barley(d)cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin are permanently exempted from the

Gluten free conform <20 ppm/ds: complies with the requirements for the 'gluten-free' labelling of foods in Codex Standard 118-1979 (rev. 2008) and in Commission Regulation (EU) n°828/2014.

(IT) ZUCCHERO IMPALPABILE con AMIDO DI MAIS

(EN) ICING SUGAR WITH CORN STARCH

2 Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

IMBALLO/PACKAGING

- (IT) Sacco da 5 kg (OTHER 7 PLASTICA) – – cartone da 15 kg – pallet 80x120 ZVSCOO38
Sacco in carta da 20 kg (C/PAP81 – CARTA) – pallet 80x120 ZVSCOOO2
- (EN) 5 kg bags- carton of 15 kg – pallet 80x120 ZVSCOO38
20 kg paper bags – 1000 kg pallet 80x120 ZVSCOOO2

APPLICAZIONE/USE

- (IT) Impiegare per la guarnitura a freddo di prodotti dolciari
- (EN) Use for the cold garnish of confectionery products

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto)/ NUTRITION FACTS (in 100 g)

VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE:	1700 kJ/400 kcal
Grassi/Fats:	0 g
Carboidrati/carbohydrates:	100 g
Zuccheri/sugars:	97g
Amido/starch:	3 g
Proteine/Proteins:	0 g
Sale/Salt:	0 g

- (IT) I dati inseriti in questa scheda sono da considerarsi indicativi
- (EN) All the information are to be considered indicative