



Rev. 6 del 30/07/2025

ZUCCHERO A VELO CLASSICO CON AMIDO DI MAIS 3 %

Prodotto ottenuto dalla macinazione fino a polvere impalpabile di zucchero semolato origine UE (Polonia) seconda categoria, addizionato al 3% di amido di Mais origine UE (Germania). Il prodotto non presenta alcun fenomeno di ammassamento all'interno, confezionato in bustine da diverse grammature, 10, 20, 50, 100 grammi, 500 gr, 1 kg, 5 kg, 20 kg e bigbabs idonei a contenerlo.

Caratteristiche chimiche:

determinazione risultato

	u.m.
Umidità	0,45 % max
Zuccheri totali	97,00 % min
Amido di Mais	3,00 % max
Ceneri	0,03 % max

metodo di prova

Ass. Molecolare
Iodometria
Gravimetria

Requisiti organolettici

Aspetto:	Polvere fine, impalpabile
Colore:	Bianco
Sapore:	Dolce, caratteristico
Odore:	Assente

Valori Nutrizionali

Per 100 g di prodotto:	KJ 1,683 (Kcal 396)
Valore energetico:	0 g
Grassi	0 g
di cui saturi	0 g
Carboidrati	100 g
di cui zuccheri	97% 97 g
Proteine	0 g
sale	0 g

Granulometria Standard

R.V. 100 micron	>100	3.5 %	Gravimetria
R.V. 63 micron	>63	3.6 %	Gravimetria
R.V. 50 micron	>50	1.2 %	Gravimetria
P.V. 50 micron	<50	91.7 %	Gravimetria

S U I C R A s.r.l.
Via Provinciale per Nola, 11
Loc. Pigna Spaccata
80039 SAVIANO (NA)
C.F. e P. IVA: 05 159 171 213



ZUCCHERO A VELO CLASSICO CON AMIDO DI MAIS 3 %

Condizioni di consegna

Il prodotto è trasportato pallettizzato (Epal 80x120 cm) a temperatura ambiente. Il pallet è tenuto compatto e stabile mediante fasciatura con film estensibile.

Validità del prodotto

Il prodotto conservato in confezioni originali chiuse, al riparo dalla luce solare diretta, in un magazzino coperto, ventilato, non condizionato, alla temperatura dell'ambiente circostante mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 36 mesi dalla data di produzione. Il prodotto è stabile anche a condizioni di congelazione/surgelazione (Temperature di -18/-15°C per max 12 mesi per stoccaggio prodotto).

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)

Il prodotto deriva esclusivamente da zucchero semolato di origine comunitaria GMO free che non ha subito alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica, in riferimento a Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

Assenza prodotto irradiato

Questo zucchero non ha subito nessun trattamento con radiazioni ionizzanti, in riferimento alle direttive CE 1999/2/CE 1999/3/CE.

Allergeni

Il nostro prodotto non contiene allergeni secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011, inoltre si esclude qualsiasi possibilità di cross contamination. Il prodotto è GLUTEN FREE (glutine < 20 ppm).

Dichiarazione BSE-TSE

Lo zucchero è di origine vegetale, viene ricavato da barbabietola. Non contiene elementi provenienti da origine animale, non è utilizzato alcun elemento di origine animale durante il processo produttivo.

Luogo di produzione

Prodotto e confezionato da SUICRA' SRL nello stabilimento di Via Provinciale per Nola, 11, Loc. Pigna Spaccata – 80039 SAVIANO (NA).