

(IT) ZUCCHERO IMPALPABILE con AMIDO DI MAIS

(EN) ICING SUGAR WITH CORN STARCH

REV. 09 DEL 03/05/2021

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

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

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

- (IT)** Glutine da amido di FRUMENTO < 5 ppm
- (EN)** Gluten from WHEAT starch < 5 ppm



DAILA S.r.l.
Via Caduti Sul Lavoro, 14 – 24046 Osio Sotto (BG)
Tel. +39 035 530495 Fax: +39 035 531072
www.daila.it info@daila.it

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

IMBALLO/PACKAGING

- (IT)** Sacchetto da 0,5 kg – cartoni da 10 kg – pallet 80x120 da 720 kg
Sacco da 5 kg – cartone da 10 e 20 kg – pallet 80x120 da 720 kg
Sacco da 5 kg – cartone da 15 kg – pallet 80x120 da 810 kg
Sacco in carta da 10 kg – pallet 80x120 da 840 kg
Sacco in carta da 20 kg – pallet 80x120 da 1000 kg
Sacco in carta da 25 kg – pallet 80x120 da 1000 kg
Buste in carta o in accoppiato per alimenti di varie grammature
- (EN)** 0,5 kg bags - 10 kg cartons - 720 kg pallet 80x120
5 kg bags- carton of 10 and 20 kg - pallet 80x120 of 720 kg
5 kg bags- carton of 15 kg - pallet 80x120 of 810 kg
10 kg paper bags - pallet 80x120 of 840 kg
20 kg paper bags - 1000 kg pallet 80x120
Sachets in paper or in coupled for food of various weights

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

