

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

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



REV. 09 DEL 03/05/2021

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

