

SCHEDE TECNICHE

CANDITO PER API

*Pasta nutriente per apicoltura
con Zucchero di Barbabietola Italiano 100%*

Zucchero & c.[®]
PRODOTTI DI QUALITÀ

Candito per api

Il prodotto è ottenuto dalla cottura a vapore di **Zucchero di Barbabietola Italiano 100%**, glucosio e miscelato con acqua osmotizzata. La sua cottura a vapore garantisce un prodotto omogeneo, dall'aspetto bianco e valore HMF praticamente assente (<2 mg/kg). Per la sua produzione non sono utilizzati amidi, additivi chimici, conservanti e sbiancanti.

La versatilità del nostro candito lo rende particolarmente indicato per stimolare la famiglia alla riproduzione e fondamentale nei periodi di preparazione della stagione e in casi di clima e temperature avverse.

Composizione

| INGREDIENTI |
|---|
| Zucchero di barbabietola Italiano 100%, Sciroppo di glucosio, acqua |

Requisiti Organolettici

| ASPETTO | COLORE | SAPORE | ODORE |
|---------|---------------|----------------------|---------|
| Pastoso | Bianco-Avorio | Dolce caratteristico | Assente |

Caratteristiche Chimico-Fisiche

| DETERMINAZIONE | RISULTATO | UM |
|----------------|---|--------------------|
| Umidità | 8-10 | % |
| Saccarosio | 80-82 | % |
| Glucosio | 8-10 | % |
| Densità | 1.20-1.45 | Kg/dm ³ |
| Residuo secco | 88-90 | % |
| pH | 5.5-6.5 | |
| Solubilità | Solubile totalmente in acqua con soluzione limpida incolore | |

Caratteristiche Microbiologiche

| DETERMINAZIONE | RISULTATO | UM |
|----------------------------------|-----------|---------|
| Carica batterica totale mesofila | < 10.000 | Ufc/ g |
| Lieviti | < 100 | Ufc/ g |
| Muffe | < 100 | Ufc/ g |
| Enterobatteri | < 10 | Ufc/ g |
| Staphylococcus aureus | Assente | In 25 g |

ZUCCHERO & C. S.R.L.

Via del Fornaccio 7/g-h 50012 Bagno a Ripoli (Firenze)

Tel. 055 696.444 - Fax 055 696.445

P.I. e C.F. 04317720482

www.zuccheroec.it

Informazioni nutrizionali per 100 gr.

| DETERMINAZIONE | RISULTATO | UM |
|-------------------|-----------|-----------|
| Valore energetico | 368/1541 | Kcal / Kj |
| Grassi | 0 | g |
| Di cui saturi | 0 | g |
| Carboidrati | 92 | g |
| Di cui Zuccheri | 92 | g |
| Fibre alimentari | 0.2 | g |
| Proteine | 0 | g |
| Sale | 0 | g |

Tabella allergeni

| ALLERGENI | PRESENZA | ASSENZA | NOTE |
|--|----------|---------|------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine | | • | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | • | |
| Uova e prodotti a base di uova | | • | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | • | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | • | |
| Soia e prodotti a base di soia | | • | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | | • | |
| Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. Altra frutta secca a guscio: pinoli, castagna e cocco | | • | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | • | |
| Senape e prodotti a base di senape | | • | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | | • | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO ₂ | | • | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | • | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | • | |

ZUCCHERO & C. S.R.L.

Via del Fornaccio 7/g-h 50012 Bagno a Ripoli (Firenze)

Tel. 055 696.444 - Fax 055 696.445

P.I. e C.F. 04317720482

www.zuccheroec.it

Assenza Glutine

Il prodotto è senza glutine, in riferimento al Regolamento N. 828/2014 del 30 luglio 2014 della Commissione Europea.

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)

Il prodotto deriva esclusivamente da zucchero GMO free che non ha subito alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica, in riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. Si escludono contaminazioni crociate.

Assenza prodotto irradiato

Il prodotto non ha subito trattamento con radiazioni ionizzanti, in conformità alle direttive CE 1999 / 2 / CE e 1999 / 3 / CE.

Certificazioni

Zucchero &c. Srl è una azienda registrata per l'attività di produzione di mangimi destinati al commercio ai sensi del Reg. 183/2005/CE presso la ASL di Firenze - registrazione n° IT000014FI .

Bancalizzazione

| CONFEZIONE | SCATOLE DA 20 KG CON BUSTE DA 1 KG | SCATOLE DA 20 KG CON BUSTE DA 2 KG | SCATOLE DA 20 KG CON PANETTO UNICO |
|---------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Peso bancale | 1.000 kg | 1.000 kg | 1.000 kg |
| N. sacchi x N. file | 10 scatole x 5 file | 10 scatole x 5 file | 10 scatole x 5 file |

*Il prodotto è bancalizzato su EPAL EUR a temperatura ambiente, ed è stabilizzato mediante fasciatura con pellicola estensibile.
Imballaggi conformi al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e s.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg 10/2011 e ss.mm.ii.
Etichettatura conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii.*

Validità del prodotto

Il prodotto conservato in confezioni originali chiuse, al riparo della luce solare diretta, in un magazzino coperto, ventilato, alla temperatura dell'ambiente circostante mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Luogo di produzione

Prodotto e confezionato da Zucchero & c. S.r.l. Nello stabilimento di via del Fornaccio 7 g/h 50012 Vallina - Bagno a Ripoli (FI).