

## ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

### Descrizione del prodotto

Saccarosio, disaccaride di formula bruta  $C_{12}H_{22}O$  ottenuto per estrazione dalla canna da zucchero.

### Composizione

Saccarosio.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Dorato/ambrato.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Cristalli.
<b>Gusto</b>	Sapore caratteristico, dolce senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	ZUCCHERO DI CANNA GREZZO
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>	
- Polarizzazione	Min 99,35 - Max 99,45°Z
- Umidità dello zucchero	Min. 0,03% - Max. 0,08%
- Invertito	Min. 0,05% - Max. 0,15%
- Ceneri	Min. 0,10% - Max. 0,12%
- Contenuto in SO <sub>2</sub>	Max 10 ppm
- Colore in soluzione	Min. 1700 – Max. 2300 punti ICUMSA
- Granulometria	0,60 – 1,20 mm
- Polarizzazione	Min 99,35 - Max 99,45°Z
- Umidità dello zucchero	Min. 0,03% - Max. 0,08%
- Invertito	Min. 0,05% - Max. 0,15%
- POD	100
- PAC	100
<b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b>	
- Valore energetico	400 Kcal
	1700 kJ
- Proteine	0 g
- Grassi	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	99,9 g
- Sale	0 g
<b><u>Altre caratteristiche Chimico Fisiche</u></b>	
Contiene i Sali minerali e gli oligo-elementi specifici della canna da zucchero come il Calcio, Magnesio, Potassio, Fosforo, Ferro, Sodio e Zinco.	

### Funzionalità

Lo zucchero di canna grezzo viene comunemente utilizzato nelle varie preparazioni alimentari. Conforme al D.L. n°51 del 20 febbraio 2004.

