

SCHEDE TECNICHE

---

## ISAFEED

*Mangime Complementare in Polvere da Zucchero 100% di Barbabietola*

**Zucchero & c.<sup>®</sup>**  
PRODOTTI DI QUALITÀ

## ISAFEED – Mangime Complementare in Polvere da Zucchero 100% di Barbabietola

Il prodotto è esclusivamente ottenuto dalla macinazione di Zucchero di barbabietola con aggiunta di sciroppo di glucosio in polvere al 1% o 2%. Non contiene additivi e conservanti. Il prodotto è confezionato in sacchi di carta con chiusura a valvola e in big bag. Il processo di confezionamento garantisce l'assenza di corpi estranei all'interno del prodotto.

ISAFEED può essere facilmente miscelato con sostanze secche o in acqua.

### Requisiti Organolettici

ASPETTO	COLORE	SAPORE	ODORE
<i>Polvere fine, impalpabile</i>	<i>Bianco</i>	<i>Dolce caratteristico</i>	<i>Assente</i>

### Caratteristiche Chimiche

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM	METODO DI PROVA
<i>Umidità</i>	<i>&lt; 0,5</i>	<i>%</i>	<i>Ph. Eu</i>
<i>Zuccheri (saccarosio)</i>	<i>98/99</i>	<i>%</i>	<i>Ph. Eu</i>
<i>Zuccheri riducenti</i>	<i>&lt; 0,04</i>	<i>%</i>	<i>Ph. Eu</i>
<i>Sciroppo di Glucosio</i>	<i>1/2</i>	<i>%</i>	
<i>SO<sub>2</sub></i>	<i>&lt; 10</i>	<i>mg/kg</i>	

### Caratteristiche Microbiologiche

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM
<i>Batteri Mesofili</i>	<i>&lt; 1000</i>	<i>Ufc / g</i>
<i>Lieviti</i>	<i>&lt; 100</i>	<i>Ufc / g</i>
<i>Muffe</i>	<i>&lt; 100</i>	<i>Ufc / g</i>

### Granulometria Standard

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM	METODO DI PROVA
<i>&lt; 50 micron</i>	<i>&gt; 80</i>	<i>%</i>	<i>Gravimetria</i>
<i>&lt; 100 micron</i>	<i>&gt; 95</i>	<i>%</i>	<i>Gravimetria</i>

### Informazioni nutrizionali per 100 gr.

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM
----------------	-----------	----

#### ZUCCHERO & C. S.R.L.

Valore energetico	400 / 1700	Kcal / Kj
Grassi	0	g
Di cui saturi	0	g
Carboidrati	100	g
Di cui zuccheri	97	g

### Tabella allergeni

ALLERGENI	PRESENZA	ASSENZA	NOTE
<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine</i>		.	
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>		.	
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		.	
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>		.	
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>		.	
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>		.	
<i>Latte e prodotti a base di latte</i>		.	
<i>Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.</i>		.	
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>		.	
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>		.	
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>		.	
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO<sub>2</sub></i>		.	
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>		.	

**ZUCCHERO & C. S.R.L.**

Molluschi e prodotti a base di molluschi		.	
Altra frutta secca a guscio: pinoli, castagna e cocco		.	

## Metalli pesanti

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM
Arsenico	< 0,1	PPM
Piombo	< 0,1	PPM
Ferro	< 1	PPM

## 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.

## 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

Il prodotto è certificato Kosher.

## Bancalizzazione

CONFEZIONE	SACCHI DA 20 KG	BIG BAG 600 KG	BIG BAG 900 KG
Peso bancale	1000 kg	600 kg	900 kg
N. sacchi x N. file	4 sacchi x 12 file + 2 sacchi	1 big bag 600kg	1 big bag 900 kg

Il prodotto è bancalizzato su EPAL EUR a temperatura ambiente, ed è stabilizzato mediante fasciatura con pellicola estensibile.

## Validità del prodotto

### 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](http://www.zuccheroec.it)

---

*Il prodotto conservato in confezioni originali chiuse, al riparo della luce solare diretta, in un magazzino coperto, ventilato, non condizionato, 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).*

### **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](http://www.zuccheroec.it)