

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Aggiornato al 20/01/2023 – Updated to 20/01/2023



AMIDO DI MAIS



SPECIFICHE TECNICHE

Denominazione di vendita Amido di mais
DESCRIZIONE PRODOTTO

Caratteristiche Chimico Fisiche

Perdita all'essiccamento	11 – 14	%
Proteine	< 0.4	%
pH	4.5 - 7	%
SO ₂	< 10	mg/Kg
Viscosità Brabender	> 450	U.B.
Ceneri	< 0.15	%

Caratteristiche microbiologiche

Batteri Mesofili	< 1000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
E.Coli	Assente	in 1 g
Salmonella	Assente	in 25 g

Informazioni nutrizionali per 100 g

Valore energetico	350/1488	Kcal/ K j
Grassi	0.6	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	87.5	g
di cui zuccheri	0	g
Proteine	0.45	g
Sale	0.1	g

Allergeni

Non contiene Allergeni

OGM

Gli ingredienti non contengono o derivano da Organismi Geneticamente Modificati

Shelf-life

24 mesi data di confezionamento

Origine geografica

UE

Condizioni di stoccaggio

Conservare in un luogo fresco ed asciutto

FORMATI – PESI – CONFEZIONI / SIZES – WEIGHTS – PACKAGING

Descrizione prodotto	Articolo	Codice Ean sacchetto	Peso netto sacchetto	N.sacchetti cartone	Peso totale cartone	Dimensioni cartone LxPxH (cm)
Product name	Item	Ean code bag	Sachet net weight	Sachet in a carton	Carton total weight	Carton size LxDxH (cm)
AMIDO DI MAIS	AMAMDM1	800026900253	1000 g	12	12.450 Kg	40x27x22

PALLETIZZAZIONE – PALLETIZATION

Dimensioni pallet	Strati	Cartoni per strato	Cartoni per pallet	Peso totale (*)	Altezza pallet (**)
Pallet size	Layers	Cartons each layer	Cartons total number	Total weight (*)	Pallet height (**)
cm 80x120	8	9	72	890 Kg	180 cm
(*) EPAL Wood Pallet: + Kg. 22 ca. – Plastic Pallet: + Kg. 5 ca.				(**) EPAL Pallet: + 15 cm ca.	

FIGLI DI PININ PERO & C. S.p.A.

Strada Canelli, 67 – 14049 Nizza M.to (AT) – ITALY Tel. +39 0141 720011 r.a. - Fax +39 0141 726711 - e-mail: info@pininpero.com

www.lozucchero.it