

SCHEDA TECNICHE

CANDIAPI

Pasta nutriente per apicoltura

Zucchero & c[®]
PRODOTTI DI QUALITÀ

Candiapi

Prodotto ottenuto da zucchero di barbabietola, solubilizzato con acqua di processo, con aggiunta di sciroppo di glucosio.

La versatilità del nostro Candiapi, lo rende insostituibile per stimolare la famiglia alla riproduzione, fondamentale nell'utilizzazione nei periodi di preparazione della stagione e in casi di clima e temperature avverse.

La ricetta genuina e la preparazione del prodotto ne caratterizzano la qualità e lo distinguono sul mercato per l'alta concentrazione zuccherina.

Ingredienti

Zucchero Semolato Raffinato (Saccarosio)	Sciroppo di Glucosio in soluzione acquosa	Totale assenza di additivi
--	---	----------------------------

Caratteristiche fisiche

STATO	CONSISTENZA	COLORE	ODORE	SAPORE
Solido	Pastoso	Bianco	Assente	Dolce, Caratteristico

Caratteristiche Chimiche

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM
Umidità	9,90	%p
pH (soluzione al 20%)	5,80	-
Densità	1,220	Kg/dmc
Residuo secco	90,00	%p
Solubilità	Totamente solubile in acqua, soluzione limpida e incolore	-
Ceneri	<0,01	%
Proteine	0,200	%p
Lipidi	0,100	%p
Glucidi totali	89,00	%p

Valori Nutrizionali per 100gr di prodotto

DETERMINAZIONE	RISULTATO	UM
Valore Energetico	1513 - 356	Kj - Kcal
Carboidrati	89	g
di cui zuccheri 100%	80	g

Condizioni di consegna e Imballaggio

*Il prodotto è trasportato pallettizzato (Epal 80x120 cm) a temperatura ambiente e tenuto compatto e stabile mediante fasciatura con film estensibile.
Il prodotto è confezionato in buste da 2 Kg, pronte all'uso; ogni scatola (da 20 Kg) contiene 10 buste da 2 Kg. È disponibile anche in pani da 10/20 Kg.
Il prodotto è confezionato in busta all'interno di cartone ondulato.*

Validità del prodotto

Il prodotto conservato in confezioni originali chiuse, al riparo dalla luce solare diretta, in un magazzino coperto, alla temperatura ambiente, areato, mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 18 mesi dalla data di produzione.

Assenza organismi geneticamente modificati (GMO free)

Questo Zucchero deriva esclusivamente da zucchero GMO free che non ha subito alcun tipo di trattamento di ingegneria genetica, in riferimento a Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.