

Sciroppo di zucchero invertito 72,7/67	Rev.0
	Data: 17/02/2026

Descrizione del prodotto

Lo sciroppo di zucchero invertito 72,7/67 è una soluzione acquosa di saccarosio che è stata parzialmente invertita tramite idrolisi e in cui il contenuto di zucchero invertito è pari al 67% del peso della sostanza secca. Il contenuto di sostanza secca è del 72,7%.

Parametri chimico-fisici

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO
Sostanza secca	g/100g	72.7 +/- 0.2	ICUMSA
Zucchero invert.	g/100g	67 +/- 7	HPLC
% <i>Fruttosio (su parte invertita)</i>	%	50 (33,5 % circa)	
% <i>Glucosio (su parte invertita)</i>	%	50 (33,5 % circa)	
Disaccaridi	g/100g	17 +/- 7	
pH		5 +/- 1.5	ICUMSA
Colore in soluzione	ICUMSA units	Max.10	ICUMSA

Parametri microbiologici:

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO
Conta mesofili aerobi	CFU	200/15g	ICUMSA
Lieviti	CFU	10/15g	ICUMSA
Muffe	CFU	10/15g	

Denominazione di vendita: Sciroppo di zucchero invertito

Informazioni nutrizionali

Energia: 292 Kcal/1241 kJ

Grassi: 0g

Di cui saturi: 0g

Carboidrati: 73g

Di cui zuccheri: 73g

Proteine: 0g

Sale: 0g

Allergeni: il prodotto non contiene allergeni secondo Reg.1169/2011

OGM: Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati secondo i regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003.

Sciroppo di zucchero invertito 72,7/67	Rev.0
	Data: 17/02/2026

Caratteristiche tecniche:

Densità (20 °C): $1.36 \text{ g/cm}^3 \pm 0.02 \text{ g/cm}^3$

Viscosità (10 °C): $1400 \text{ mPas} \pm 300 \text{ mPas}$

Viscosità (20 °C): $500 \text{ mPas} \pm 60 \text{ mPas}$

Conservazione:

Temperatura di stoccaggio circa 20°C, in luogo fresco ed asciutto.