

Cukier biały – podwyższona jakość (drobnoziarnisty)

Opis produktu

Cukier biały podwyższonej jakości (drobnoziarnisty) jest produktem spożywczym jednoskładnikowym, składającym się z bezbarwnych, czystych, sypkich kryształków sacharozy w kolorze białym

Etykietowanie

Produkt zawiera następujące składniki: cukier

Właściwości organoleptyczne

Wygląd	białe lub przezroczyste kryształki
Zapach	delikatny, charakterystyczny zapach
Smak	typowo słodki

Właściwości fizyczne i chemiczne

Parametr	Wartości wskaźnikowe	Metody
Zabarwienie w roztworze	Max. 35 IU	ICUMSA ⁽¹⁾
Mętność	Max. 20 IU	ICUMSA ⁽¹⁾
Zawartość popiołu	Max. 0,015 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Zawartość sacharozy	Min. 99,9 %	Wyliczona ⁽²⁾
Zawartość inwertu	Max. 0,04 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Zawartość wilgoci	Max. 0,04 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Substancje nierozpuszczalne	Max. 7 mg/kg	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis; Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

IU = jednostek ICUMSA

⁽²⁾ zawartość sacharozy = 100 – popiół – zawartość wilgoci – inwert

Granulacja

Określenie rodzaju	Symbol	Średnia wielkość ziarna [MA] (mm)	Współczynnik zmienności [CV] (%)	Drobny < 0,200 mm (%)
Cukier biały drobnoziarnisty	F	0,40 – 0,65	50	< 5

Parametry mikrobiologiczne

Parametr	Górna wartość odniesienia	Metoda
Bakterie mezofilne tlenowe	200 jtk / 10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Drożdże	10 jtk / 10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Pleśnie	10 jtk / 10 g	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis; Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

Przechowywanie i stabilność

Warunki przechowywania	Temperatura > 10 °C Wilgotność względna < 65% Przechowywać z dala od materiałów wydzielających silny zapach
Okres przechowywania	W ww. warunkach cukier biały zachowuje swoje właściwości i można go przechowywać praktycznie bezterminowo

Wartość odżywcza

zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 w 100 g

Wartość energetyczna	1700 (400)	kJ (kcal)
Tłuszcz	0	g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0	g
Węglowodany	100	g

w tym cukry	100	g
Białko	0	g
Sól	0	g

Informacji dodatkowe

Ogólne	Produkt jest zgodny z obowiązującym europejskim prawem żywnościowym, określonym w Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 „ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności” oraz w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 „w sprawie higieny środków spożywczych”. Wdrożony System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności jest zgodny ze standardem GFSI. Certyfikaty są dostępne na życzenie.
Specjalne zastosowania	Produkt został wyprodukowany z surowców rolnych. Nie stosowano żadnych substancji pomagających w przetwarzaniu pochodzenia zwierzęcego. W związku z tym produkt można uznać za nadający się do spożycia dla wegetarian i wegan. Ponadto, produkt posiada certyfikat koszerności i halal. Certyfikaty są dostępne na życzenie.
Alergeny	Znakowanie pod kątem alergenów zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 „w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności” nie jest wymagane. Za wyjątkiem SO ₂ , w procesie produkcji cukru nie stosuje się żadnych substancji wymienionych w Załączniku II. Zawartość SO ₂ w produkcie wynosi poniżej 10 mg/kg.
Organizmy zmodyfikowane genetycznie [GMO]	Produkt nie wymaga znakowania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 „w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy” oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 „dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie”.
Nanotechnologie	W oparciu o definicję z Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 „w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności” produkt nie jest wytworzonym nanomateriałem.

Zanieczyszczenia / pozostałości pestycydów	Gwarantuje się zgodność tego produktu z Rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 „ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych” oraz Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 „w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni”.
Promieniowanie jonizujące	Produkt ten nie jest poddawany działaniu promieniowania jonizującego, objętego zakresem Dyrektywy 1999/2/WE „w sprawie środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego” oraz odpowiednio Dyrektywy 1999/3/WE „w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego”.
Materiał opakowaniowy	Materiał opakowaniowy jest zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 „w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” oraz Rozporządzeniem (UE) nr 10/2011 „w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.
Jednostki handlowe	Dostawy są możliwe w workach, big-bagach i luzem. Szczegóły możemy przedstawić na życzenie.
Środki bezpieczeństwa	W zależności od wielkości ziarna i rodzaju stosowanych procesów przetwórczych, połączenie pyłu cukrowego i powietrza może tworzyć mieszaninę wybuchową.
REACH	Sacharoza (nr EINECS: 200-334-9, nr CAS: 57-50-1) jest wymieniona w Załączniku IV „Zwolnienia z obowiązku rejestracji zgodnie z art. 2 ust. 7 lit. (a)” Rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 „w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH), utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów”. W związku z tym rejestracja nie jest konieczna.
Kod taryfy celnej	17019910

Dokument automatycznie generowany z systemu, nie wymaga pieczęci, dat ani podpisu