

Cukier puder

Opis produktu

Cukier puder jest wytwarzany z cukru białego poprzez zmielenie.

Etykietowanie

Nazwa handlowa to: "cukier puder"

W wykazie składników cukier puder może być oznakowany nazwą kategorii: "cukier"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd	biały proszek
Zapach	typowy dla produktu
Smak	typowy dla produktu

Parametry fizyczne i chemiczne

Parametr	Wartości odniesienia	Metoda
Zabarwienie w roztworze	Max. 45 IU	ICUMSA ⁽¹⁾
Zawartość popiołu	Max. 0.027 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Polaryzacja	Min. 99.7 °Z	ICUMSA ⁽¹⁾
Zawartość inwertu	Max. 0.04 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Zawartość wilgoci	Max. 0.06 %	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru
IU = jednostka ICUMSA

Particle Size

Produkt	Wielkość kryształu dla min. 80 % wagowych cukru pudru	Metoda
Standard	< 0,100 mm	Przesiewacz pneumatyczny

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 = Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

Przechowywanie i stabilność

Warunki przechowywania	Temperatura 20 °C ± 5 °C Wilgotność względna < 65 % Przechowywać z dala od materiałów wydzielających silny zapach
Okres przechowywania	W ww. warunkach cukier puder 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

Informacje dodatkowe

Ogólne	<p>Produkt jest zgodny z obowiązującym europejskim prawem żywnościowym, określonym w Dyrektywie 2001/111/WE „<i>odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi</i>”, Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 „<i>ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności</i>” oraz Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 „<i>w sprawie higieny środków spożywczych</i>”.</p> <p>Wdrożony System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności jest zgodny ze standardem GFSI. Certyfikaty są dostępne na życzenie.</p>
Specjalne zastosowania	<p>Produkt został wyprodukowany z surowców rolnych. Nie stosowano żadnych substancji pomocniczych w przetwarzaniu pochodzenia zwierzęcego. W związku z tym produkt można uznać za nadający się do spożycia dla wegetarian i wegan.</p> <p>Ponadto, produkt posiada certyfikat koszerności i halal. Certyfikaty są dostępne na życzenie.</p>
Alergeny	<p>Znakowanie pod kątem alergenów zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 „<i>w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności</i>” nie jest wymagane. Za wyjątkiem SO₂, w procesie produkcji cukru nie stosuje się żadnych substancji wymienionych w Załączniku II. Zawartość SO₂ w produkcie wynosi poniżej 10 mg/kg.</p>
GMO	<p>Produkt nie wymaga znakowania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 „<i>w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy</i>” oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 „<i>dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie</i>”.</p>
Nanotechnologie	<p>W oparciu o definicję z Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 „<i>w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności</i>” produkt nie jest wytworzonym nanomateriałem.</p>
Zanieczyszczenia/ Pozostałości pestycydów	<p>Gwarantuje się zgodność tego produktu z Rozporządzeniem (WE) nr 2023/915 „<i>w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylającym</i></p>

	<i>rozporządzenie (WE) nr 1881/2006” 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”.</i>
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. Szczegóły możemy przedstawić na życzenie.
Środki bezpieczeństwa	Połączenie pyłu cukrowego i powietrza może tworzyć mieszanekę 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	1701 9910