


Wersja 2	<b>OPIS PRODUKTU CUKIER BRAZOWY TRZCINOWY STANDARD DEMERARA</b>		
Data wydania 10.05.2019	NUMER DOKUMENTU SZP	SJ-SZP/QMS-090	
Strona 1 z 3	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	Kwiecień 2019	

<b>ODPOWIEDZIALNY ZA DOKUMENT</b>	<b>ZA ZGODNOŚĆ Z SYSTEMEM ZARZĄDZANIA</b>	<b>ZATWIERDZIŁ DO STOSOWANIA</b>
<b>Edyta Boś</b> Imię i nazwisko	<b>Bartosz Formella</b> Imię i nazwisko	<b>Zenon Biskup</b> Imię i nazwisko
<b>15.04.2019</b> Data	<b>12.04.2019</b> Data	<b>09.05.2019</b> Data

## Opis produktu

Cukier brązowy trzcinowy jest otrzymywany z brązowych syropów cukrowych o przyjemnym, karmelowym smaku na drodze krystalizacji.

Cukier brązowy trzcinowy polecany jest szczególnie do tych zastosowań, gdzie oprócz jego słodczy, naturalny, charakterystyczny smak, aromat i kolor cukru trzcinowego stanowią doskonale dopełnienie właściwości organoleptycznych produktu gotowego, np. w muesli, wypiekach, cukierkach ziołowych, likierach i syropie na kaszel.


## Specyfikacja

Cukier brązowy trzcinowy jest środkiem spożywczym i produkowany jest zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa unijnego, w szczególności Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 „ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności”.

## Właściwości fizykochemiczne

Parametr	Jednostka	Min.	Max.	Metoda
Zabarwienie roztworu	Jednostki ICUMSA	2000	6000	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Zawartość popiołu	g/100 g		0,3	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Polaryzacja	<sup>o</sup> Z	98,5		ICUMSA <sup>(1)</sup>
Zawartość cukru inwertowanego	g/100g		0,3	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Wilgotność	g/100 g		0,15	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Zawartość SO <sub>2</sub>	mg/kg		10	ICUMSA <sup>(1)</sup>

(1) ICUMSA Międzynarodowa Komisja Jednolitych Metod Analityki Cukrowniczej

Wersja 2	<b>OPIS PRODUKTU CUKIER BRĄZOWY TRZCINOWY STANDARD DEMERARA</b>		
Data wydania 10.05.2019	NUMER DOKUMENTU SZP	<b>SJ-SZP/QMS-090</b>	
Strona 2 z 3	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	Kwiecień 2019	

### Właściwości mikrobiologiczne

Parametr	Wielkość próbki (g)	Górna wartość odniesienia (jtk)	Metoda
Bakterie mezofilne	1	200	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Drożdże	1	100	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Pleśnie	1	100	ICUMSA <sup>(1)</sup>
(1) ICUMSA Międzynarodowa Komisja Jednolitych Metod Analityki Cukrowniczej			

### Granulacja

Średnia wielkość ziarna (MA): ok. 0,7 – 1,2 mm  
Współczynnik zmienności (CV): max. 40%

### Znakowanie

Możliwa nazwa handlowa to „cukier brązowy trzcinowy”.


### Informacje o wartości odżywczej

100 g cukru brązowego trzcinowego zawiera:

Wartość energetyczna:	1683 (396) kJ (kcal)
Tłuszcz:	0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone:	0 g
Węglowodany:	99 g
w tym cukry:	99 g
Białko:	0 g
Sól:	0 g

### Alergeny

Cukier brązowy trzcinowy nie podlega obowiązkowi znakowania alergenami zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011.

Wersja 2	<b>OPIS PRODUKTU CUKIER BRĄZOWY TRZCINOWY STANDARD DEMERARA</b>		
Data wydania 10.05.2019	NUMER DOKUMENTU SZP	<b>SJ-SZP/QMS-090</b>	
Strona 3 z 3	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	Kwiecień 2019	

## GMO

Cukier brązowy trzcinowy nie podlega obowiązkowi znakowania zgodnie z Rozporządzeniami (WE) nr 1829/2003 i (WE) nr 1830/2003 „dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie”

## Właściwości organoleptyczne

Wygląd:	brązowe kryształki
Zapach:	przyjemny, aromatyczny
Smak:	aromatyczny, karmelowy, słodki

## Przechowywanie

Zalecane warunki przechowywania: temperatura: > 10°C  
wilgotność względna poniżej 65 % (w temp. 20 °C)

W ww. warunkach cukier brązowy trzcinowy można przechowywać bezterminowo.

Duże wahania temperatur lub przechowywanie w zbyt suchych warunkach mogą powodować zbrylenie.

## Opakowania handlowe

Cukier brązowy trzcinowy dostępny jest w opakowaniach detalicznych i workach.