


Wersja 1	OPIS PRODUKTU „CUKIER PUDER ze SKROBIĄ”		
Data wydania 20.03.2020	NUMER DOKUMENTU SZP	SJ-SZP/QMS-098	
Strona 1 z 3	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	-	

ODPOWIEDZIALNY ZA DOKUMENT	ZA ZGODNOŚĆ Z SYSTEMEM ZARZĄDZANIA	ZATWIERDZIŁ DO STOSOWANIA
Edyta Boś Imię i nazwisko	Bartosz Formella Imię i nazwisko	Paweł Smoła / Maciej Dobrowolski Imię i nazwisko
19.03.2020 Data	20.03.2020 Data	20.03.2020 Data

Opis produktu

Cukier puder ze skrobią (Pds) jest produkowany z cukru białego kategorii 2 poprzez zmielenie i dodanie skrobi ziemniaczanej jako substancji przeciwzbrylającej.

Specyfikacja


Wymogi prawne

Cukier puder ze skrobią produkowany jest zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawodawstwa krajowego i unijnego, a w szczególności z przepisami określonymi 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”.

Cukier biały użyty do produkcji cukru pudru ze skrobią jest produktem spożywczym zgodnym z definicją określoną w Dyrektywie 2001/111/WE odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Właściwości fizyczne i chemiczne

Parametr	Jednostka	Min.	Max	Metodyka
Polaryzacja	°Z	95,8		ICUMSA (1)
Zawartość cukru inwertowanego	%		0,05	ICUMSA (1)
Wilgotność	%		0,6	ICUMSA (1)
Zawartość skrobi ziemniaczanej	%		4	ICUMSA (1)

Wersja 1	OPIS PRODUKTU „CUKIER PUDER ze SKROBIĄ”		
Data wydania 20.03.2020	NUMER DOKUMENTU SZP	SJ-SZP/QMS-098	
Strona 2 z 3	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	-	

Zawartość SO ₂	mg/kg		10	ICUMSA ⁽¹⁾
⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru)				

Właściwości mikrobiologiczne

Parametr	Wielkość próbki	Górna wartość referencyjna	Metodyka
	g	jtk	
Bakterie mezofilne	10	200	ICUMSA ⁽¹⁾
Drożdże	10	10	ICUMSA ⁽¹⁾
Pleśnie	10	10	ICUMSA ⁽¹⁾

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

Wielkość kryształu

Wielkość kryształu dla min. 80% wagowych cukru: < 100 µm

Informacje dodatkowe

Znakowanie

Nazwa handlowa to „cukier puder ze skrobią”.

Wartość odżywcza

100 g cukru pudru ze skrobią, zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011, zawiera:


Wartość energetyczna:	1700 (400)	kJ (kcal)
Tłuszcze:	0	g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone:	0	g
Węglowodany:	100	g
w tym cukry:	96	g
Białko:	0	g
Sól:	0	g

Alergeny

Cukier puder ze skrobią nie wymaga znakowania pod kątem alergenów zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011. Za wyjątkiem SO₂, żadne inne alergeny wymienione w Rozporządzeniu (WE) nr 1169/2011 nie są stosowane w procesie produkcji cukru.

Zawartość SO₂ wynosi poniżej 10 mg/kg.

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

Wersja 1	OPIS PRODUKTU „CUKIER PUDER ze SKROBIĄ”		
Data wydania 20.03.2020	NUMER DOKUMENTU SZP	SJ-SZP/QMS-098	
Strona 3 z 3	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	-	

Organizmy modyfikowane genetycznie (GMO)

Cukier puder ze skrobią nie wymaga znakowania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003.

REACH

Sacharoza (EINECS Nr: 200-334-9, CAS Nr: 57-50-1) została wymieniona w Załączniku IV „Zwolnienia z obowiązku rejestracji zgodnie z art. 2 (7) (a)” Rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH), w związku z czym rejestracja nie jest konieczna.

Właściwości fizyczne i techniczne

Gęstość nasypowa: 500 kg/m³ do 750 kg/m³ (w zależności od wielkości cząsteczki)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: biały proszek
 Zapach: typowy dla produktu
 Smak: przyjemnie słodki
 Względna słodkość: 100 % (standardowej względnej słodkości)

Przechowywanie i stabilność

Zalecane warunki: temperatura 20°C ± 5°C
 Wilgotność względna poniżej 65 % (w temp. 20°C)

Cukier puder ze skrobią należy przechowywać z dala od materiałów wydzielających silny zapach.

Data minimalnej trwałości: 2 lata od daty produkcji pod warunkiem zachowania warunków przechowywania.

Środki ostrożności

W zależności od wielkości ziarna i rodzaju stosowanego procesu przetwórczego, mieszanki pyłu cukrowego i powietrza mogą powodować zagrożenie wybuchem.

Wielkości sprzedażowe

Opakowania PE, papierowe, papierowe powlekane PE, laminat 400 g, 500 g, 10 kg i 25 kg