



SPECYFIKACJA PRODUKTU

Cukier perlisty

P1 – P1/2 – P2 – P3 – P4 – P4/5 – P5

Opis ogólny

Cukier perlisty produkowany przez Raffinerie Tirlemontoise jest wytwarzany na bazie „rafinowanego cukru białego unijnej kategorii 1”.

Rafinowany cukier biały produkowany przez Raffinerie Tirlemontoise stanowi odpowiednik standardowej jakości dla „cukru ekstra białego”, określonej w Dyrektywie unijnej nr 2001/111/WE odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz opisanej w Belgijskim Dekrecie Królewskim z dnia 19 marca 2004 r. w sprawie cukrów. Rafinowany cukier biały jest zgodny z kryteriami jakości dla „Cukru białego kategorii 1”, określonymi w Rozporządzeniu (WE) nr 952/2006 (artykuł 32; zasady stosowane do zarządzania wspólną organizacją rynków rolnych (WPR)).

Cukier perlisty został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa unijnego, w szczególności podlega pod zakres Rozporządzenia (UE) nr 178/2002 (ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności).

Właściwości organoleptyczne

Wygląd:	białe perełki
Zapach:	charakterystyczny zapach
Smak:	typowy i czysto słodki
Względna moc słodząca:	100 % (standard w zakresie mocy słodzącej)

Właściwości analityczne

Parametr	Jednostka	Norma	Metodologia
Polaryzacja	(°S)	≥ 99,7	ICUMSA
Cukry redukujące	%	≤ 0,040	ICUMSA
Wilgotność	%	≤ 0,060	ICUMSA
SO ₂	mg/kg	≤ 10	ICUMSA

ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis – Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

📍 Tiense Suikerraffinaderij N.V. - Raffinerie Tirlemontoise S.A. | Tervurenlaan 182, BE-1150 Brussel - Avenue de Tervueren 182, BE-1150 Bruxelles

🌐 www.tiensesuikerraffinaderij.com - www.raffinerietirlemontoise.com

📠 BTW-TVA BE0436 410 522 | R.P.M. BRUXELLES - R.P.R. BRUSSEL | IBAN BE37 3300 0936 7628 | BIC BBRUBEBB



Granulometria

	% > 16 mm	% > 10 mm	% > 8 mm	% > 5,6 mm	% > 4 mm	% > 2,5 mm	% > 1,6 mm	% > 1,25 mm	% > 0,40 mm	% < 0,40 mm
P1	-	-	-	-	-	≤ 8	≥ 80	≤ 11	≤ 3	≤ 2
P1/2	-	-	-	-	≤ 6	30-60	35-62	≤ 6	≤ 3	≤ 2
P2	-	-	-	-	≤ 15	≥ 75	≤ 15	-	≤ 3	≤ 2
P3	-	-	-	≤ 20	≥ 70	≤ 20	-	-	≤ 3	≤ 2
P4	-	-	≤ 15	≥ 70	≤ 20	-	-	-	≤ 3	≤ 2
P4/5	-	≤ 15	≥ 65	≤ 25	-	-	-	-	≤ 3	≤ 2
P5	≤ 7	≥ 75	≤ 16	-	-	-	-	-	≤ 3	≤ 2

Aspekt mikrobiologiczny

Cukier ten jest produktem suchym o bardzo małej zawartości wody. Pomiary pokazują, że wartości aktywności wody (a_w) dla cukru suchego mieszczą się w przedziale 0,2 – 0,3. Te wartości są znacznie poniżej wartości granicznej dla namnażania się mikroorganizmów (0,6 – 0,7).

W związku z tym cukier suchy uznawany jest za produkt stabilny mikrobiologicznie, nie wymagający dalszych środków ostrożności poza Dobrymi Praktykami Wytwarzania i przechowywania w suchych, higienicznych warunkach.

Parametr	Jednostka	Norma	Metodologia
Drożdże	Jtk /10 g	≤ 10	ICUMSA
Pleśnie	Jtk /10 g	≤ 10	ICUMSA
Bakterie mezofilne	Jtk /10 g	≤ 200	ICUMSA

ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis – Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

Pakowanie

	Big bag 1000kg	Big bag 625 kg	Worek PE 25 kg	Worek PE 20 kg	Worek PE 10kg
P1	X	-	X	X	X
P1/2	X	-	X	-	-
P2	X	-	X	X	X
P3	X	X	X	-	X
P4	X	-	X	X	X
P4/5	-	-	X	-	X
P5	-	-	X	-	X

📍 Tienne Suikerraffinerij N.V. - Raffinerie Tirlemontoise S.A. | Tervurenlaan 182, BE-1150 Brussel - Avenue de Tervueren 182, BE-1150 Bruxelles

🌐 www.tiensesuikerraffinerij.com - www.raffinerietirlemontoise.com

📠 BTW-TVA BE0436 410 522 | R.P.M. BRUXELLES - R.P.R. BRUSSEL | IBAN BE37 3300 0936 7628 | BIC BBRUBEBB



Uwagi

- Wszystkie materiały opakowaniowe stosowane do cukrów produkowanych przez Raffinerie Tirlemontoise są materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością i są zgodne z obowiązującym ustawodawstwem (unijne Rozporządzenie (UE) nr 1935/2004, (UE) nr 2023/2006, oraz, w stosownych przypadkach: (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Data poprzedniej wersji: **12/12/2018**
Data zmiany: **21/06/2019**

 Tiense Suikerraffinaderij N.V. - Raffinerie Tirlemontoise S.A. | Tervurenlaan 182, BE-1150 Brussel - Avenue de Tervueren 182, BE-1150 Bruxelles

 www.tiensesuikerraffinaderij.com - www.raffinerietirlemontoise.com

 BTW-TVA BE0436 410 522 | R.P.M. BRUXELLES - R.P.R. BRUSSEL | IBAN BE37 3300 0936 7628 | BIC BBRUBEBB