


Wersja 11	<b>OPIS PRODUKTU „CUKIER BIAŁY (kat.2)” (SEGREGOWANY)</b>		
Data wydania 16.03.2020	NUMER DOKUMENTU SZP	SJ-SZP/QMS-028	
Strona 1 z 4	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	-	

<b>ODPOWIEDZIALNY ZA DOKUMENT</b>	<b>ZA ZGODNOŚĆ Z SYSTEMEM ZARZĄDZANIA</b>	<b>ZATWIERDZIŁ DO STOSOWANIA</b>
<b>Anna Karwecka</b> Imię i nazwisko	<b>Bartosz Formella</b> Imię i nazwisko	<b>Maciej Dobrowolski</b> Imię i nazwisko
<b>16.01.2020</b> Data	<b>17.01.2020</b> Data	<b>26.02.2020</b> Data

## Opis produktu

Cukier biały jest produktem spożywczym jednoskładnikowym, składającym się z bezbarwnych, czystych, sypkich kryształków sacharozy, przybierających kolor biały.

## Specyfikacja


### Wymogi prawne

Cukier biały lub „cukier” jest produktem spożywczym zgodnym z definicją określoną w Dyrektywie 2001/111/WE odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Cukier biały produkowany jest zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawodawstwa unijnego, w szczególności 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”. Produkt jest zgodny ze standardową jakością cukru białego (Rozporządzenie Rady (WE) nr 1308/2013).

### Właściwości fizyczne i chemiczne

Parametr	Jednostka	Min.	Max	Metoda
Typ zabarwienia <sup>(1)</sup>	Punkty		9	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Zabarwienie roztworu cukru <sup>(1)</sup>	Punkty		6	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Zawartość popiołu <sup>(1)</sup>	Punkty		15	ICUMSA <sup>(2)</sup>

Wersja 11	<b>OPIS PRODUKTU „CUKIER BIAŁY (kat.2)” (SEGREGOWANY)</b>		
Data wydania 16.03.2020	NUMER DOKUMENTU SZP	SJ-SZP/QMS-028	
Strona 2 z 4	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	-	

Całkowita liczba punktów <sup>(1)</sup>	Punkty		22	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Polaryzacja <sup>(1)</sup>	°Z	99,7		ICUMSA <sup>(2)</sup>
Zawartość cukru inwertowanego <sup>(1)</sup>	%		0,04	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Wilgotność <sup>(1)</sup>	%		0,06	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Zawartość SO <sub>2</sub>	mg/kg		10	ICUMSA <sup>(2)</sup>
<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 1308/2013, Załącznik IV, B, II <sup>(2)</sup> ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru)				

### Właściwości mikrobiologiczne

Cukier biały jest produktem suchym o bardzo niskiej zawartości wody. Aktywność wody (aw) dla cukru w stanie suchym jest niższa, niż wymagają bakterie patogenne do namnażania się lub wytwarzania toksyn. W związku z tym cukier biały jest stabilny mikrobiologicznie i nie wymaga dodatkowych środków ostrożności poza Dobrymi Praktykami Produkcyjnymi, pod warunkiem przechowywania w odpowiednich warunkach higienicznych w suchych pomieszczeniach.

Parametr	Wielkość próbki	Górna wartość referencyjna <sup>(1)</sup>	Metoda
	g	jtk	
Bakterie mezofilne	10	200	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Drożdże	10	10	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Pleśnie	10	10	ICUMSA <sup>(2)</sup>
<sup>(1)</sup> w oparciu o regularnie pobierane próbki losowe <sup>(2)</sup> ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru)			


### Informacje dodatkowe

#### Znakowanie

Nazwa handlowa to „cukier” lub „cukier biały” (Dyrektywa 2001/111/WE „odnosząca się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi”).

Na liście składników cukier biały może być określany nazwą kategorii tj. „cukier”

#### Wartość odżywcza

Wersja 11	<b>OPIS PRODUKTU „CUKIER BIAŁY (kat.2)” (SEGREGOWANY)</b>		
Data wydania 16.03.2020	NUMER DOKUMENTU SZP	SJ-SZP/QMS-028	
Strona 3 z 4	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	-	

100 g cukru białego, 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:	100	g
Białko:	0	g
Sól:	0	g

### Alergeny

Cukier biały nie wymaga znakowania pod kątem alergenów zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011. Za wyjątkiem SO<sub>2</sub>, substancje wymienione w Załączniku II nie są stosowane w procesie produkcji cukru. Zawartość SO<sub>2</sub> wynosi poniżej 10 mg/kg.

### Organizmy modyfikowane genetycznie (GMO)

Cukier biały nie wymaga znakowania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 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”.

### REACH

Cukier biały (EINECS Nr: 200-334-9, CAS Nr: 57-50-1) został wymieniony 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: 800 kg/m<sup>3</sup> do 950 kg/m<sup>3</sup> (w zależności od wielkości cząsteczki)

Temp. topnienia (zakres topnienia): 187 °C do 189 °C (w zależności od warunków pomiaru)

### Właściwości organoleptyczne

Wygląd: białe lub przezroczyste kryształki  
 Zapach: delikatny, typowy dla cukru  
 Smak: typowy i czysto słodki  
 Względna słodkość: 100 % (standardowej względnej słodkości)

Wersja 11	<b>OPIS PRODUKTU „CUKIER BIAŁY (kat.2)” (SEGREGOWANY)</b>		
Data wydania 16.03.2020	NUMER DOKUMENTU SZP	SJ-SZP/QMS-028	
Strona 4 z 4	NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)	-	

### Przechowywanie i stabilność

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

Cukier biały należy przechowywać z dala od materiałów wydzielających silny zapach.

W powyższych warunkach cukier biały zachowuje swoje właściwości i można go przechowywać bezterminowo.

Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011, Załącznik X, w przypadku cukru w stanie stałym nie jest wymagane podawane daty minimalnej przydatności do spożycia („termin przydatności do spożycia” / „najlepiej spożyć przed”).

### Środki ostrożności

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

### Granulacja kryształu

Sortyment	Przesiew przez sito	Pozostałość na sicie	Ilość cukru granulacji podstawowej %, nie mniej niż
Kryształ Oznaczenie	Długość boku oczek kwadratowych, mm		
gruby KG	1,60	1,00	80
średni KS	1,60	0,71	80
średni KM	1,25	0,50	90
drobny KD	0,71	0,28	80
grysik KGr	0,40	0	80

### Wielkości sprzedażowe

Opakowania PE lub papierowe 25 kg i 50 kg, big-bag lub cukier luzem.  
Inne produkty i rozmiary opakowań na życzenie.