

Cukier trzcinowy brązowy w kostkach Südzucker



INFORMACJE O PRODUKCIE



Opis produktu

Cukier trzcinowy brązowy w kostkach powstaje poprzez zwilżenie standardowego cukru Demerara wodą, wciśnięcie go w formy (kostki) i wysuszenie.

Specyfikacja

Wymogi prawne

SÜDZUCKER gwarantuje, że Cukier trzcinowy brązowy w kostkach i jego opakowania są zgodne z obowiązującymi przepisami niemieckiego i unijnego prawa żywnościowego, w szczególności niemieckiej ustawy "Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch" (LFGB) (Kodeks żywnościowy, paszowy i o artykułach pierwszej potrzeby) oraz unijnego Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Parametry mikrobiologiczne

Parametr	Wielkość próbki	Górna wartość referencyjna	Metodologia
	g	jtk	
Bakterie mezofilne ogółem: (tlenowe)	1	200	ICUMSA ⁽¹⁾
Drożdże	1	10	ICUMSA ⁽¹⁾
Pleśnie	1	10	ICUMSA ⁽¹⁾

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

Informacje dodatkowe

Znakowanie

Możliwe nazwy handlowe to „cukier w kostkach” lub „cukier”.

Wartość odżywcza

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011, 100 g cukru trzcinowego brązowego w kostkach zawiera:

Wartość energetyczna:	1683 (396) kJ (kcal)
Tłuszcze	0 g
w tym tłuszcze	
nasycone:	0 g
Węglowodany:	99 g
w tym cukry:	99 g
Białko:	0 g
Sól:	0 g

Alergeny

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 cukier trzcinowy brązowy w kostkach nie wymaga znakowania pod kątem alergenów.

GMO (organizmy zmodyfikowane genetycznie)

Zgodnie z Rozporządzeniami (WE) nr 1829/2003 oraz (WE) 1830/2003, cukier trzcinowy brązowy w kostkach nie wymaga dopuszczenia do obrotu, znakowania ani identyfikowalności żywności i paszy zmodyfikowanej genetycznie.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd:	Sprasowane, brązowe kostki cukru
Zapach:	Przyjemnie aromatyczny
Smak:	Aromatyczny, karmelowy, o pełnym smaku, słodki

Przechowywanie i stabilność

Zalecane warunki przechowywania	temperatura 20 °C ± 5 °C wilgotność względna poniżej 65% (w temp. 20°C)
---------------------------------	--

W tych warunkach cukier trzcinowy brązowy w kostkach można przechowywać bezterminowo.

Jednostki handlowe

Produkt	Opakowanie	Jednostka handlowa	
		(opakowań)	Paleta
Cukier trzcinowy brązowy w kostkach	Pudełko 0,25 kg	Karton 12 x 0,25 kg	140



Südzucker AG • Maximilianstraße 10 • 68165 Mannheim
Telefon (0621) 421-0 • Telefax (0621) 421-393 • www.suedzucker.de