

Cukier ekstra biały



SPECYFIKACJA PRODUKTU

Opis produktu

Cukier ekstra biały jest jednoskładnikowym środkiem spożywczym składającym się z bezbarwnych, czystych, sypkich kryształów sacharozy w kolorze białym.

Specyfikacja

Zgodność z wymogami prawnymi

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

Cukier ekstra biały został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnego prawa żywnościowego, w szczególności 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”. Cukier ekstra biały spełnia wymagania jakościowe dla „cukru białego kategorii 1” określonych w Rozporządzeniu (WE) nr 952/2006 (artykuł 32; zasady wspólnej organizacji rynków rolnych (CMO)).

Właściwości fizykochemiczne

Parametr	Jedn.	Min	Max	Metodyka
Typ zabarwienia ⁽¹⁾	Punktów		4	ICUMSA ⁽²⁾
Zabarw. w roztworze ⁽¹⁾	Punktów		3	ICUMSA ⁽²⁾
Zawartość popiołu ⁽¹⁾	Punktów		6	ICUMSA ⁽²⁾
Punkty ogółem ⁽¹⁾	Punktów		8	ICUMSA ⁽²⁾
Polaryzacja ⁽¹⁾	°Z	99,7		ICUMSA ⁽²⁾
Zawartość cukru inwertowanego ⁽¹⁾	%		0,04	ICUMSA ⁽²⁾
Wilgotność ⁽¹⁾	%		0,06	ICUMSA ⁽²⁾
Zawartość SO ₂	mg/kg		10	ICUMSA ⁽²⁾

(1) Rozporządzenie Rady (WE) nr 952/2006 artykuł 32

(2) ICUMSA = Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

Granulacja

Oznakowanie typu	Symbol	Rozmiary kryształu dla min. 90% frakcji cukru
Cukier ekstra biały gruby (RG)	C	1,00 mm – 2,00 mm
Cukier ekstra biały średni (RM)	M	0,50 mm – 1,25 mm
Cukier ekstra biały drobny (RF)	F	0,20 mm – 0,75 mm
Cukier ekstra biały drobny F (RFF)	XF	0,10 mm – 0,355 mm

Właściwości mikrobiologiczne

Parametr	Wielkość próbki	Górna wartość odniesienia ⁽¹⁾	Metoda
	g	jtk	
Bakterie mezofilne	10	200	ICUMSA ⁽²⁾
Drożdże	10	10	ICUMSA ⁽²⁾
Pleśnie	10	10	ICUMSA ⁽²⁾

(1) W oparciu o standardowe próbki losowe
(2) ICUMSA = Międzynarodowa Komisja Jednolitych Metod Analityki Cukrowniczej

Informacje dodatkowe

Znakowanie

Nazwy handlowe to "cukier ekstra biały", „cukier biały” lub „cukier” (Dyrektywa 2001/111/WE „odnosząca się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi”).

W wykazie składników cukier ekstra biały może być znakowany za pomocą nazwy kategorii „cukier”.

Informacje o wartości odżywczej

100 g cukru ekstra białego zawiera:

Wartość energetyczna:	1700 (400) kJ (kcal)
Tłuszcz:	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 ekstra biały nie podlega obowiązkowi znakowania alergenami zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011. Za wyjątkiem SO₂ żadna z substancji wymienionych w Załączniku II nie jest stosowana w procesie produkcji cukru. Zawartość SO₂ jest poniżej 10 mg/kg.

GMO

Cukier ekstra biały nie podlega obowiązkowi etykietowania zgodnie z rozporządzeniami (WE) nr 1829/2003 i (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: 800 kg/m³ do 950 kg/m³ (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)

Przechowywanie i stabilność

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

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

W powyższych warunkach cukier ekstra 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 podawanie 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.

Wielkości sprzedaży

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



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