


Wersja 17	<b>OPIS PRODUKTU „CUKIER BIAŁY KN (kat.2)” – SPECYFIKACJA W OPARCIU O DOKUMENT GRUPY SÜDZUCKER</b>		
Data wydania 17.07.2019	<b>NUMER DOKUMENTU SZP</b>	<b>SJ-SZP/QMS-001</b>	
Strona 1 z 4	<b>NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)</b>	<b>White Sugar, EU-Grade 2, July 2018</b>	

<b>ODPOWIEDZIALNY ZA DOKUMENT</b>		<b>ZA ZGODNOŚĆ Z SYSTEMEM ZARZĄDZANIA</b>		<b>ZATWIERDZIŁ DO STOSOWANIA</b>	
<b>Anna Karwecka</b> <small>Imię i nazwisko</small>		<b>Bartosz Formella</b> <small>Imię i nazwisko</small>		<b>Bartosz Formella/ Maciej Dobrowolski</b> <small>Imię i nazwisko</small>	
<b>17.07.2019</b> <small>Data</small>	<small>Podpis</small>	<b>17.07.2019</b> <small>Data</small>	<small>Podpis</small>	<b>17.07.2019</b> <small>Data</small>	<small>Podpis</small>

## Opis produktu

Cukier biały jest produktem spożywczym jednoskładnikowym, składającym się z bezbarwnych, czystych, syplikich 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>
Całkowita liczba	Punkty		22	ICUMSA <sup>(2)</sup>

Wersja 17	<b>OPIS PRODUKTU „CUKIER BIAŁY KN (kat.2)” – SPECYFIKACJA W OPARCIU O DOKUMENT GRUPY SÜDZUCKER</b>		
Data wydania 17.07.2019	<b>NUMER DOKUMENTU SZP</b>	<b>SJ-SZP/QMS-001</b>	
Strona 2 z 4	<b>NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)</b>	<b>White Sugar, EU-Grade 2, July 2018</b>	

punktów <sup>(1)</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”

Wersja 17	<b>OPIS PRODUKTU „CUKIER BIAŁY KN (kat.2)” – SPECYFIKACJA W OPARCIU O DOKUMENT GRUPY SÜDZUCKER</b>		
Data wydania 17.07.2019	<b>NUMER DOKUMENTU SZP</b>	<b>SJ-SZP/QMS-001</b>	
Strona 3 z 4	<b>NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)</b>	<b>White Sugar, EU-Grade 2, July 2018</b>	

### Wartość odżywcza

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)

Wersja 17	<b>OPIS PRODUKTU „CUKIER BIAŁY KN (kat.2)” – SPECYFIKACJA W OPARCIU O DOKUMENT GRUPY SÜDZUCKER</b>		
Data wydania 17.07.2019	<b>NUMER DOKUMENTU SZP</b>	<b>SJ-SZP/QMS-001</b>	
Strona 4 z 4	<b>NUMER I WERSJA DOKUMENTU GRUPY SZ (jeśli dotyczy)</b>	<b>White Sugar, EU-Grade 2, July 2018</b>	

### 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 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.

### Wielkości sprzedażowe

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