

## Cukier biały – kategoria 2

### Opis produktu

Cukier biały jest produktem spożywczym jednoskładnikowym, składającym się z bezbarwnych, czystych, sypkich kryształków sacharozy w kolorze białym.

### Etykietowanie

Produkt zawiera następujące składniki: cukier

### Właściwości organoleptyczne

Wygląd	białe lub przezroczyste kryształki
Zapach	delikatny, charakterystyczny zapach
Smak	typowo słodki

### Właściwości fizyczne i chemiczne

Parametr	Wartości wskaźnikowe	Metody
Typ zabarwienia	Max. 4,5 IU (max. 9 punktów)	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Zabarwienie w roztworze	Max. 45 IU (max. 6 punktów)	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Zawartość popiołu	Max. 0,027 % (max. 15 punktów)	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Punkty ogółem	Max. 22 punkty	Wyliczona
Polaryzacja	Min. 99,7 °Z	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Zawartość inwertu	Max. 0,04 %	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Zawartość wilgoci	Max. 0,06 %	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Gęstość nasypowa	800 kg/m <sup>3</sup> do 950 kg/m <sup>3</sup> (w zależności od granulacji)	Grawimetryczna

<sup>(1)</sup> ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis; Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru  
IU = jednostek ICUMSA

## Granulacja

Określenie rodzaju	Symbol	Średnia wielkość ziarna [MA] (mm)	Współczynnik zmienności [CV] (%)	Drobny < 0,2 mm (%)
Cukier biały gruby	C	0,90 - 1,70	<40	< 5
Cukier biały standardowa ziarnistość	S	0,40 - 1,00	<45	< 5
Cukier biały średni	M	0,60 - 1,00	<45	< 5
Cukier biały drobnoziarnisty	F	0,40 - 0,65	<50	< 5

Określenie rodzaju	Symbol	Średnia wielkość ziarna [MA] (mm)	Współczynnik zmienności [CV] (%)	Drobny < 0,125 mm (%)
Cukier biały superdrobnoziarnisty	XF	0,20 - 0,40	<40	< 15
Cukier biały ekstra ekstra drobny	XXF	0,18 - 0,25	< 30	< 5

## Parametry mikrobiologiczne

Parametr	Górna wartość odniesienia	Metoda
Bakterie mezofilne tlenowe	200 jtk / 10 g	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Drożdże	10 jtk / 10 g	ICUMSA <sup>(1)</sup>
Pleśnie	10 jtk / 10 g	ICUMSA <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis; Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

## Przechowywanie i stabilność

Warunki przechowywania	Temperatura > 10 °C Wilgotność względna < 65% Przechowywać z dala od materiałów wydzielających silny zapach
Okres przechowywania	W ww. warunkach cukier biały zachowuje swoje właściwości i można go przechowywać praktycznie bezterminowo

## Wartość odżywcza

zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 w 100 g

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

## Informacje dodatkowe

Ogólne	Produkt jest zgodny z obowiązującym europejskim prawem żywnościowym, określonym w Dyrektywie 2001/111/WE „odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi”, 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” oraz Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 „w sprawie higieny środków spożywczych”. Wdrożony System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności jest zgodny ze standardem GFSI. Certyfikaty są dostępne na życzenie.
Specjalne zastosowania	Produkt został wyprodukowany z surowców rolnych. Nie stosowano żadnych substancji pomagających w przetwarzaniu pochodzenia



	<p>zwierzęcego. W związku z tym produkt można uznać za nadający się do spożycia dla wegetarian i wegan.</p> <p>Ponadto, produkt posiada certyfikat koszerności i halal. Certyfikaty są dostępne na życzenie.</p>
Alergeny	<p>Znakowanie pod kątem alergenów zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 „w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności” nie jest wymagane. Za wyjątkiem SO<sub>2</sub>, w procesie produkcji cukru nie stosuje się żadnych substancji wymienionych w Załączniku II. Zawartość SO<sub>2</sub> w produkcie wynosi poniżej 10 mg/kg.</p>
Organizmy zmodyfikowane genetycznie [GMO]	<p>Produkt nie wymaga znakowania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 „w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy” 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”.</p>
Nanotechnologie	<p>W oparciu o definicję z Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 „w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności” produkt nie jest wytworzonym nanomateriałem.</p>
Zanieczyszczenia / pozostałości pestycydów	<p>Gwarantuje się zgodność tego produktu z Rozporządzeniem (WE) nr 2023/915 „w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1881/2006” oraz Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 „w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni”.</p>
Promieniowanie jonizujące	<p>Produkt ten nie jest poddawany działaniu promieniowania jonizującego, objętego zakresem Dyrektywy 1999/2/WE „w sprawie środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego” oraz odpowiednio Dyrektywy 1999/3/WE „w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego”.</p>
Materiał opakowaniowy	<p>Materiał opakowaniowy jest zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 „w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” oraz Rozporządzeniem (UE) nr 10/2011 „w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.</p>

Jednostki handlowe	Dostawy są możliwe w workach, big-bagach i luzem. Szczegóły możemy przedstawić na życzenie.
Środki bezpieczeństwa	W zależności od wielkości ziarna i rodzaju stosowanych procesów przetwórczych, połączenie pyłu cukrowego i powietrza może tworzyć mieszanekę wybuchową.
REACH	Sacharoza (nr EINECS: 200-334-9, nr CAS: 57-50-1) jest wymieniona w Załączniku IV „Zwolnienia z obowiązku rejestracji zgodnie z art. 2 ust. 7 lit. (a)” Rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 „w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH), utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów”. W związku z tym rejestracja nie jest konieczna.
Kod taryfy celnej	17019910

*Dokument automatycznie generowany z systemu, nie wymaga pieczęci, dat ani podpisu*