

Cukier perlisty

Opis produktu

Cukier perlisty to biały, charakterystycznie ukształtowany cukier wytwarzany z granulowanego, ekstra białego cukru EU1. Produkt dostępny jest w różnych granulacjach, od 1,6 mm do 16 mm.

Etykietowanie

Nazwa handlowa to "Cukier perlisty".

W wykazie składników cukier perlisty może być oznakowany nazwą kategorii "cukier".

Właściwości organoleptyczne

Wygląd	białe kryształki
Zapach	delikatny typowy zapach
Smak	typowy i czysto słodki

Parametry fizyczne i chemiczne

Parametr	Wartości wskaźnikowe	Metody
Polaryzacji	Min. 99.7 °Z	ICUMSA ⁽¹⁾
Zawartość popiołu	Max. 0.01%	ICUMSA ⁽¹⁾
Zawartość cukru inwertowanego	Max. 0.04 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Wilgotność	Max. 0.06 %	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = Międzynarodowa Komisja Ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

IU = jednostka ICUMSA

Granulacja

Oznaczenie typu	Średnia wielkość kryształu: 80 % (w/w) we wskazanym zakresie (mm)
P1	1.6 - 2.5
P2	2.5 - 4.0
P3	4.0 - 5.6
P4	5.6 - 8.0
P4,5	8.0 - 10.0
P5	10.0 - 16.0

Parametry mikrobiologiczne

Parametr	Górna wartość orientacyjna	Metoda
Mezofilne bakterie tlenowe	200 jtk/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Drożdże	10 jtk/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Pleśnie	10 jtk/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = Międzynarodowa Komisja Ds. Unifikacji Metod Badania Cukru

Przechowywanie i stabilność

Warunki przechowywania	Temperatura > 10°C Wilgotność względna < 65% Przechowywać z dala od materiałów wydzielających zapach
Okres przechowywania	W ww. warunkach cukier perlisty zachowuje swoje specyficzne właściwości i może być przechowywany praktycznie bezterminowo

Wartość odżywcza

zgodnie z rozporządzeniem (UE) Nr 1169/2011 na 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	<p>Produkt jest zgodny z obowiązującym europejskim prawem żywnościowym, określonym 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” oraz w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 „w sprawie higieny środków spożywczych”.</p> <p>Cukier stosowany do produkcji cukru perlistego jest zgodny z wymaganiami określonymi w Dyrektywie 2001/111/WE „odnoszącej się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi”.</p> <p>Wdrożony System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności jest zgodny ze standardem GFSI. Certyfikaty są dostępne na życzenie.</p>
Specjalne zastosowania	<p>Produkt został wyprodukowany z surowców rolnych. Nie stosowano żadnych substancji pomocniczych w przetwórstwie pochodzenia zwierzęcego. W związku z tym produkt można uznać za nadający się do spożycia dla vegetarian i wegan. 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 SO₂, w procesie produkcji cukru nie stosuje się żadnych substancji wymienionych w Załączniku II. Zawartość SO₂ w produkcie wynosi poniżej 10 mg/kg.</p>

Organizmy zmodyfikowane genetycznie (GMO)	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”.
Nanotechnologie	W oparciu o definicję z Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 „w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności” produkt nie jest wytworzonym nanomateriałem.
Zanieczyszczenia / pozostałości pestycydów	Gwarantuje się zgodność tego produktu z Rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 „ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych” 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”.
Promieniowanie jonizujące	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”.
Materiał opakowaniowy	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”.
Jednostki handlowe	Standardowo dostawy są możliwe w workach oraz big-bagach. Szczegółowe informacje dostępne są na życzenie.
Środki bezpieczeństwa	W zależności od 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	1701 9910

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