



# cukier biały kat.2

cat.2

Specyfikacja Produktu | PS\_000377-PL5100-2.0  
Ważne od:02.06.2025

SAP QM no: 5002  
Strona 1 / 3

## Opis

Produkt pochodzenia roślinnego otrzymywany z buraków cukrowych lub / i z trzciny cukrowej zgodny z wymaganiami dla cukru białego kat.2.

## Zgodność

cukier biały kat.2 spełnia wymagania polskich i europejskich przepisów prawnych dotyczących żywności.

[Rozporządzenie \(WE\) nr 852/2004](#) dotyczące higieny środków spożywczych

[Dyrektywa 2001/111 / WE](#) odnosząca się do niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez człowieka

[Rozporządzenie \(UE\) nr 1308/2013](#) ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych i uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007

[Rozporządzenie \(UE\) nr 1169/2011](#) dotyczące zaopatrzenia w żywność-informacje dla konsumentów

[Rozporządzenie \(WE\) nr 178/2002](#) ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiając Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w sprawach bezpieczeństwa żywności

Dla produktów pakowanych:

[Rozporządzenie \(WE\) nr 1935/2004](#) w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz [rozporządzenie \(WE\) nr 10/2011](#) w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością – jeżeli ma zastosowanie.

Produkt nie zawiera ani nie składa się z GMO a nie zawiera składników wyprodukowanych z lub zawierających składniki wyprodukowane z GMO określonych w [rozporządzeniach \(WE\) nr 1829/2003 i 1830/2003](#).

cukier biały kat.2 nie zawiera alergenów wymienionych w [Rozporządzeniu \(UE\) nr 1169/2011 załącznik II](#).

Produkt nie był poddany promieniowaniu jonizującemu.

## Składniki

Cukier

## Kod taryfy celnej CN

17019910

## Etykietowanie

### Nazwa prawna:

Cukier biały

## Parametry fizyko-chemiczne

Sacharoza .....	min 99,7 %
Wilgotność .....	max 0,06 %
Substancje redukujące .....	max 0,04 %
Popiół kondukt. ....	max 0,027 %
Popiół konduktometryczny – punkty .....	max 15 punktów
zabarwienie roztworu cukru .....	max 45 IU
zabarwienie roztworu cukru .....	max 6 punktów
Zabarwienie kryształów -typ .....	max 9 punktów
Suma punktów .....	max 22 punktów
Dwutlenek siarki .....	max 10 mg/kg
Średnica sita (MA) .....	0,55-0,85 mm
Frakcja:	
<0.20 mm .....	max 3 %
Współczynnik zmienności .....	14-40 %
Substancje nierozpuszczalne .....	max 20 mg/kg

## Mikrobiologia

Ogólna liczba bakterii: .....	max 200 jtk/10g
Pleśnie .....	max 10 jtk/10g
Drożdże .....	max 10 jtk/10g
Salmonella .....	Nieobecne w 25g
Liczba bakterii z grupy coli .....	< 1 jtk/g

## Metale ciężkie

Ołów .....	max 0,1 mg/kg
Arsen .....	max 1 mg/kg

## Wartości odżywcze

Wartość energetyczna .....	1700/400 kJ/kcal
Tłuszcz .....	0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone .....	0 g

Ze względu na nieuniknioną niepewność w próbobraniu i wynikach analiz, sporadycznie mogą wystąpić odchylenia od wymaganych wartości. Mimo, że przykładą się szczególną wagę do dokładności/poprawności, wyłącza się odpowiedzialność prawną w zakresie dozwolonym przez uregulowania prawne. Poniższa specyfikacja w wersji elektronicznej jest ważna bez podpisu i może być aktualizowana bez wcześniejszego powiadomienia.



# cukier biały kat.2

cat.2

Specyfikacja Produktu | PS\_000377-PL5100-2.0  
Ważne od:02.06.2025

SAP QM no: 5002  
Strona 2 / 3

Produkt jest zgodny z wymaganiami halal. Certyfikat dostępny na zadanie.

Produkt jest koszerny. Certyfikat dostępny na zadanie.

W trakcie procesu produkcji nie wykorzystuje się produktów pochodzenia zwierzęcego.

Dlatego cukier biały kat.2 nadaje się do diety wegańskiej.

Węglowodany .....	100 g
w tym cukry .....	100 g
Białko .....	0 g
Soł .....	0 g
Wartość odżywcza w 100g	

## Cechy sensoryczne

wygląd .....kryształ sypki bez zlepów i grudek

zapach .....typowy, bez obcego zapachu

smak .....słodki bez aromatu

barwa .....biała dopuszcza się odcień lekko kremowy

wygląd .....kryształ sypki bez zlepów i grudek

## Warunki przechowywania

Cukier nie podlega wskazaniom trwałości, dlatego też data przydatności do spożycia nie jest wskazana. Przechowywanie w temperatura otoczenia (najlepiej 15-25°C) przy wilgotności względnej poniżej 65%, unikając gwałtownych zmian temperatury i kontaktu z wilgocią. Należy unikać silnych zapachów.

## SAP - materiały

Jednostka handlowa bulk

45014.....CUKIER KRYSTAŁ LUZ

Jednostka handlowa 1000 kg

45008.....CUKIER KRYSTAŁ A 1000 KG

45031.....CUKIER KRYSTAŁ A 1000 KG ( P )

17001092.....Cukier kryształ 1000 kg big bag (T)

Jednostka handlowa 800 kg

17000802.....CUKIER KRYSTAŁ A 800 KG

Jednostka handlowa 500 kg

17001802.....CUKIER KRYSTAŁ A 500 KG

Ze względu na nieuniknioną niepewność w próbobraniu i wynikach analiz, sporadycznie mogą wystąpić odchylenia od wymaganych wartości. Mimo, że przykładą się szczególną wagę do dokładności/poprawności, wyłącza się odpowiedzialność prawną w zakresie dozwolonym przez uregulowania prawne. Poniższa specyfikacja w wersji elektronicznej jest ważna bez podpisu i może być aktualizowana bez wcześniejszego powiadomienia.



# cukier biały kat.2

cat.2

Specyfikacja Produktu | PS\_000377-PL5100-2.0

Ważne od:02.06.2025

SAP QM no: 5002

Strona 3 / 3

---

Jednostka handlowa 25 kg

52635.....Cukier kryształ 32x25kg PE eur-paleta

52917.....Cukier kryształ kat.2 32x25kg PE (P)

45030.....CUKIER KRYSZTAŁ A 25 KG ( P )

Jednostka handlowa 1 kg

51710.....Cukier kryształ granul. 1kg (LT) 960kg

45001.....CUKIER KRYSZTAŁ A 1 KG (960 KG)

## Direction for Use

Produkt jest przeznaczony do spożycia i przetwarzania. Nie zaleca się dla konsumentów z przeciwwskazaniem zdrowotnym.

---

Ze względu na nieuniknioną niepewność w próbobraniu i wynikach analiz, sporadycznie mogą wystąpić odchylenia od wymaganych wartości. Mimo, że przykłada się szczególną wagę do dokładności/poprawności, wyłącza się odpowiedzialność prawną w zakresie dozwolonym przez uregulowania prawne. Poniższa specyfikacja w wersji elektronicznej jest ważna bez podpisu i może być aktualizowana bez wcześniejszego powiadomienia.

---