

Cukier Gruboziarnisty 700

Specyfikacja Produktu | PS_000482-PL5100-1.0
Ważne od:12.06.2024

SAP QM no: 227336
Strona 1 / 2

Opis

Gruboziarnisty cukier 700 to oczyszczona sacharoza w stanie sypkich kryształów. Produkt jakości EC 2. Słodkość produktu na poziomie 1.

Zgodność

Cukier Gruboziarnisty 700 spełnia wymagania polskich i europejskich przepisów prawnych dotyczących żywności.

Szczególnie z najnowszymi obowiązującymi zmianami opublikowanymi przez Komisję Europejską c..
<http://eurlex.europa.eu/>

[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

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

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

[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

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.

Cukier Gruboziarnisty 700 nie jest zmodyfikowany genetycznie zgodnie z rozporządzeniem [\(WE\) 1829/2003](#) zgodnie z [\(WE\) 1830/2003](#), etykietowanie nie jest obowiązkowe.

Składniki

Sacharoza

Etykietowanie

Nazwa prawna:

Cukier biały

Parametry fizyko-chemiczne

Sacharoza	min 99.7 °Z
Substancje redukujące	max 0.04 %
Wilgotność	max 0.05 %
Popiół kondukt.	max 0.02 %
Substancje nierozpuszczalne	max 20 mg/kg
zabarwienie roztworu cukru	max 40 IU
Dwutlenek siarki	max 10 mg/kg
Particle size	approx 0.65 - 0.75 mm
Frakcja:	
>1.00 mm	max 2 %
>0.80 mm	max 30 %
<0.50 mm	max 10 %
<0.40 mm	max 2 %
Analiza zgodna z metoda ICUMSA.	

Mikrobiologia

Ogólna liczba bakterii	max 200 jtk/10g
Drożdże	max 10 jtk/10g
Pleśnie	max 10 jtk/10g
Analiza zgodna z metoda ICUMSA.	

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	1700 / 400 kJ/kcal
Tłuszcze	0 g
w tym nasycone kw. tłuszczowe	0 g
Węglowodany	100 g
w tym cukry	100 g
Białko	0 g
Soł	0 g
Wartość odżywcza w 100g	

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 Gruboziarnisty 700

Specyfikacja Produktu | PS_000482-PL5100-1.0
Ważne od: 12.06.2024

SAP QM no: 227336
Strona 2 / 2

Cukier Gruboziarnisty 700 nie zawiera alergenów wymienionych w [Rozporządzeniu \(UE\) nr 1169/2011 załącznik II](#).

Produkt nie był poddany promieniowaniu jonizującemu.

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

Produkt jest koszerne. Certyfikat dostępny na zadanie.

W trakcie procesu produkcji nie wykorzystuje się produktów pochodzenia zwierzęcego.

Warunki przechowywania

Cukier nie podlega wskazaniom trwałości, dlatego też data przydatności do spożycia nie jest wskazana. Przechowywanie w temperaturze 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 25 kg

52802.....Coarse Grain Sugar 700 32x25kg PEB EUR

Dodatkowe informacje

Wyprodukowano w:Germany

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.