

SPECYFIKACJA  
CUKIER BIAŁY KRYSZTAŁ EC nr. 2

Pochodzenie: UE, cukier kryształ

Określenie na etykiecie: Cukier (Sacharoza)

Sposób pozyskania: Produkt otrzymuje się w drodze dyfuzji, oczyszczania, odparowaniu i krystalizacji z buraków.

**Cechy organoleptyczne:** sypkie białe kryształki, bez zbryleń, białej barwy, słodkim smaku i charakterystycznym zapachu, bez obcych smaków i zapachów.

**Dane fizyko-chemiczne**

Charakterystyka	Jednostka	Norma
Aspekt/Rodzaj koloru	Punkty europejskie	< 9
Zabarwienie	Punkty europejskie	< 6
	Icumsa	< 45
Popiół	Punkty europejskie	< 15
	%	< 0,027
Ogółem	Punkty europejskie	< 22
Wilgotność	%	< 0,06
Polaryzacja	%	> 99,7
Inwert	%	< 0,04
SO <sub>2</sub>	mg/kg	< 10
Ferromagnetyki	mm	brak
Granulacja	mm	max 3% < 0,200 max 3% > 1,600

**Dane mikrobiologiczne i zawartość metali ciężkich**

Charakterystyka	Jednostka	Norma
Ogólna ilość drobnoustrojów	UFC/10g	≤ 200
Drożdże	UFC/10g	≤ 10
Pleśń	UFC/10g	≤ 10
Salmonella i E.Coli	UFC/g	brak
Arsen	mg/kg	< 0,1
Ołów	mg/kg	< 0,1
Miedź	mg/kg	< 1
Kadm	mg/kg	< 0,02
Rtęć	mg/kg	< 0,01

### **Wartość odżywcza**

Skład: węglowodany 100%

Wartość energetyczna w 100 g: 400 kcal lub 1700 Kilożuli

### **Gwarancja jakości.**

**GMO:** Potwierdzamy, że dostarczane przez nas cukry, zgodnie deklaracją producenta, nie zawierają żadnego składnika, dodatku lub smaku wyodrębnionego lub wytworzonego z organizmów genetycznie zmodyfikowanych. W związku z tym, nie jest wymagane oznakowanie GMO, zgodnie z obecnie obowiązującym prawem w Unii Europejskiej

**ALERGENY :** Rozporządzenie Unii Europejskiej R1169/2011 dotyczące konsumenta i informacji o środkach spożywczych (INCO) określa w swoim załączniku II wykaz substancji lub produktów powodujących alergię lub nietolerancję. Składniki lub substancje wymienione tam muszą być wymienione i oznakowane zgodnie z warunkami art. 21 tego rozporządzenia.

Biorąc pod uwagę te informacje, deklarujemy, że cukier kryształ biały nie zawiera składników uczulających, dla których konieczne jest oznakowanie.

**Promieniowanie jonizacyjne:** Potwierdzamy, że zgodnie z deklaracją producenta, w procesie produkcyjnym cukru żadne surowce używane do produkcji jak i sam cukier nie podlegały procesowi jonizacji.

**Okres przydatności:** cukry kryształ i puder są zwolnione ze stosowania określenia okresu przydatności, zgodnie z rozporządzeniem europejskim 1169/2011, załącznik X.

### **Opakowania**

Worki (20, 25, 50kg) Big bag (1000 kg), luz

### **Warunki przechowywania**

Nasze produkty muszą być zabezpieczone przed wilgocią i zmianami temperatury.

