



Cukier biały

Specyfikacja Produktu | PS 237630-1.0PL
Valid from: 25 marzec 2014

SAP QM no: 5002
Page 1 / 2

Specyfikacja zatwierdzona

Zatwierdził: Hanna Wozniak

Opis

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

Wymagania prawne

Cukier biały spełnia wymagania polskich i europejskich przepisów prawnych dotyczących żywności.
Wyrób zgodny z wymaganiami zawartymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 oraz pozostałymi aktami prawnymi zawartymi w "Dokumenty związane - HACCP" NZP-PQ_8-2-0-01-05.

Cechy sensoryczne

wygląd kryształ sypki bez zlepów i grudek
zapach bez obcego zapachu
smak słodki, charakterystyczny dla cukru
klarowność roztwór klarowny, dopuszcza się śl. opalizację
barwa biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy

Warunki przechowywania

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, pozbawionym zapachów obcych z zachowaniem odpowiednich parametrów:

- wilgotność max 70%
- temperatura min 10°C

Pod warunkiem zachowania wyżej wymienionych parametrów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. z dnia 31 lipca 2007r) terminu przydatności do spożycia dla cukru białego nie określa się.

Numer materiału

cukier kryształ - 1kg / 960 kg 45001
cukier kryształ - 50 kg 45004
cukier kryształ - 50 kg / PP 45005
cukier kryształ - 800 kg / plastik 45006
cukier kryształ - 1000 kg 45008

Składniki

Sacharoza

Cechy fizyko - chemiczne

Sacharoza min 99.7 %
Wilgotność max 0.06 %
Substancje redukujące max 0.04 %
Popiół kondukt. max 0.027 %
Popiół kondukt. max 15 punktów
Zabarwienie w roztworze max 45 IU
Zabarwienie w roztworze max 6 punktów
Zabarwienie kryształów -typ max 9 punktów
Suma punktów max 22 punktów
Dwutlenek siarki max 10 mg/kg

Cechy mikrobiologiczne

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

Metale ciężkie

Arsen max 1.00 mg/kg
Ołów max 0.10 mg/kg

Wartość odżywcza

Wartość odżywcza w 100g
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
Sól 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

Specyfikacja Produktu | PS 237630-1.0PL
Valid from: 25 marzec 2014

SAP QM no: 5002
Page 2 / 2

.....
cukier kryształ - luz	45014
cukier kryształ - 25 kg	45028
cukier kryształ - 50 kg / P	45029
cukier kryształ - 25 kg / plastik	45030
cukier kryształ - 1000 kg / plastik	45031
cukier kryształ - 1 kg / 960 kg Castello	17001424

Przeznaczenie

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

Pozostałe informacje

Sortyment cukru białego:

- nie segregowany KN
- segregowany - udział procentowy poszczególnych frakcji wg specyfikacji klienta.

Cukier biały nie jest modyfikowany genetycznie.

Nie jest alergenem i nie zawiera składników alergennych.

Nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

Posiada certyfikat koszerności oraz spełnia wymogi kodeksu halal.

.....
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.
.....