

- Opis produktu:** Cukier puder z glukozą jest mieszaniną mielonej sacharozy i glukozy krystalicznej, przeznaczony do celów spożywczych lub przemysłowych
- Składniki:** Cukier biały, glukoza krystaliczna
- Właściwości organoleptyczne:**

Kolor:	biały
Smak:	słodki
Zapach:	typowy, bez obcych zapachów
Struktura:	sypki proszek

4. Właściwości mikrobiologiczne:

	Wynik	Metoda
OLD	≤ 200 w jtk/ g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Pleśnie, drożdże	≤ 10 w jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-ISO 6579-2003
E.coli	Nieobecne w 1 g	PN-ISO 16649-2:2004 A

5. Właściwości fizykochemiczne:

	Jednostka	Zawartość
Zawartość sacharozy	% (m/m)	Min. 98,7
Zawartość glukozy	% (m/m)	Maks. 3,0
Zabarwienie cukru w roztworze	ICUMSA	Maks. 45
Zawartość wilgoci	% (m/m)	Maks. 0,25
Zawartość popiołu	% (m/m)	Maks. 0,027
Zawartość substancji redukujących	% (m/m)	Maks. 0,5
Zawartość SO₂	mg/kg	Maks. 6
Zanieczyszczenia ferromagnetyczne		nieobecne
Zawartość metali ciężkich: arsen ołów kadm rtęć	mg/kg	Maks. 0,2 Maks. 0,1 Maks. 0,02 Maks. 0,01
Granulacja Frakcja >300 µm Frakcja >200 µm Frakcja >100 µm Frakcja >50 µm Frakcja 0-50 µm	%	Maks. 0,5 Maks. 2 Maks. 10 Maks.30 Min. 70

6. Wartość odżywcza:

Wartość energetyczna:	1700	kJ
	400	kcal
Tłuszcz:	0	g
w tym kwasy tł. nasycone:	0	g
Węglowodany:	100	g
w tym cukry:	100	g
Błonnik:	0	g
Białko:	0	g
Sól:	0	g

- Okres trwałości:** 3 lata od daty produkcji.
- Przeznaczenie konsumenckie:** Produkt używany w przemyśle spożywczym.
- Sposób przygotowania:** Produkt specjalistyczny, wykorzystywany wg. własnego uznania i receptury.
- Warunki przechowywania:** Przechowywać w suchym miejscu w temp. minimum 10 °C, maksimum 25 °C, przy wilgotności względnej powietrza do 65 %.
- Warunki transportu:** Produkt powinien być przewożony czystym środkiem transportu, w dobrym stanie technicznym, wolnym od ciał obcych, bez obcych zapachów.



12. Pakowanie: Produkt zapakowany w worki papierowe.

Opakowanie jednostkowe:	worek o masie netto 10 kg, 25 kg
Opakowanie zbiorcze:	Paleta o masie netto 800, 1000 kg

13. Alergeny: brak

14. GMO: Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji cukru nie są modyfikowane genetycznie.