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

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

1. **Właściwości mikrobiologiczne:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Wynik** | **Metoda** |
| **OLD** | ≤ 200 CFU/ g | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 |
| **Pleśnie, drożdże** | ≤ 100 CFU/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 |

1. **Właściwości fizykochemiczne:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Jednostka** |  **Zawartość** |
| **Zawartość sacharozy** |  % (m/m) | Min. 97 |
| **Zawartość glukozy** | % (m/m) | Maks. 2 |
| **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. 10 |
| **Zanieczyszczenia ferromagnetyczne** |  | nieobecne |
| **Zawartość metali ciężkich:****ołów****kadm** | mg/kg | Maks. 0,2 Maks. 0,02 |
| **Granulacja** | % | niemierzona |

1. **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 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Opakowanie jednostkowe:** | worek o masie netto 10 kg, 25 kg |
| **Opakowanie zbiorcze:** | Paleta o masie netto 600, 800 kg |

1. **Alergeny:** brak
2. **GMO:** Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji cukru nie są modyfikowane genetycznie.