



Cukier biały

Specyfikacja Produktu | PS 237630-4.4PL

Valid from: 19 stycznia 2024

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 miejscu, pozbawionym zapachów obcych z zachowaniem odpowiednich parametrów:

- wilgotność max 70%
- temperatura min 10°C.

Pod warunkiem zachowania wyżej wymienionych parametrów, zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 10/2011 i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, terminu przydatności do spożycia dla cukru białego nie określa się.

Numer materiału

45001 cukier kryształ - 1kg / 960kg
45008 cukier kryształ - 1000kg
45014 cukier kryształ - luz
45030 cukier kryształ - 25kg / plastik

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
Tłuszcz 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 237630-4.4PL

Valid from: 19 stycznia 2024

SAP QM no: 5002

Page 2 / 2

.....
45031cukier kryształ - 1000kg / plastik
52635Cukier kryształ 32x25kg PE eur-paleta
17000802 CUKIER KRYSZTAA# A 800 KG
17001802 CUKIER KRYSZTAA# A 500 KG
51710 Cukier kryształ granul. 1kg (LT) 960kg
52917 Cukier kryształ kat.2 32x25kg PE (P)
17001092 Cukier kryształ 1000 kg big bag (T)

Przeznaczenie

Produkt jest przeznaczony do spożycia i przetwarzania. Nie zaleca się dla konsumentów z przeciwwskazaniem zdrowotnym. Produkt może zostać wykorzystany jako materiał paszowy.

Pozostałe informacje

Sortyment cukru białego:

- niesegregowany 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 przykładamy 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.
.....