

SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Informacje ogólne / General Information	
Nazwa produktu / Product name	Arctos Cukier puder z glukozą krystaliczną / Arctos Powdered Sugar with Glucose
Opis produktu / Product description	Cukier puder z glukozą jest mieszaniną mielonej sacharozy i glukozy krystalicznej, przeznaczony do celów spożywczych lub przemysłowych / Powdered sugar with glucose is a mixture of ground sucrose and crystalline glucose, intended for food or industrial purposes.
Przeznaczenie konsumenckie / Consumer use	Produkt do bezpośredniego spożycia lub wykorzystywany w przemyśle spożywczym / Product for consumption or used in food industry
Odpowiedni dla wegetarian / Appropriate for vegetarian	Tak / Yes
Odpowiedni dla wegan / Appropriate for vegan	Tak / Yes
Pakowanie / Packaging	Opakowanie jednostkowe: Worek o masie netto 10 kg lub 25 kg Opakowanie zbiorcze: Paleta o masie netto 600 kg lub 800 kg / Packaging: Bag kg or 25 kg net weight Bulk packaging: Pallet 600 kg or 800 kg weight

Właściwości organoleptyczne / Organoleptic properties	
Kolor / Colour	Biały / White
Smak / Flavour	Słodki, bez obcych posmaków / Sweet without any foreign flavour
Zapach / Odour	Typowy, bez obcych zapachów / Typical without any foreign odour
Struktura / Structure	Sypki proszek / Loose powder

Właściwości fizyko-chemiczne / Physical and chemical properties			
Analiza / Analysis	Jednostka / Unit of measure	Specyfikacja / Specification	Metoda / Method
Sacharoza / Sucrose	%	Min. 97,00	Deklaracja producenta / Manufacturer declaration
Glukoza / Glucose	%	Max. 2,00	Deklaracja producenta / Manufacturer declaration
Zabarwienie cukru w roztworze / Solution colour	ICUMSA	Max. 45,00	Deklaracja producenta / Manufacturer declaration
Wilgotność / Moisture	%	Max. 0,30	Deklaracja producenta / Manufacturer declaration
Popiół / Ash	%	Max. 0,03	Deklaracja producenta / Manufacturer declaration
Zanieczyszczenia ferromagnetyczne / Ferromagnetic pollutants	-	Nieobecne / Absence	Deklaracja producenta / Manufacturer declaration

SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Wielkość drobin / <i>Size of grains</i>	%	Niemierzone / <i>Unmeasured</i>	Deklaracja producenta / <i>Manufacturer declaration</i>
Substancje redukujące / <i>The content of reducing substances</i>	%	Max. 0,50	Deklaracja producenta / <i>Manufacturer declaration</i>
Dwutlenek siarki / <i>Sulfur dioxide</i>	mg/kg	Max. 10,00	Deklaracja producenta / <i>Manufacturer declaration</i>
Metale ciężkie / <i>Heavy metals</i>	Analiza / <i>Analysis</i>	Specyfikacja / <i>Specification</i>	Metoda / <i>Method</i>
	Kadm / <i>Cadmium</i>	≤0,02 mg/kg	PN-EN 15763:2010
	Ołów / <i>Lead</i>	≤0,20 mg/kg	PN-EN 15763:2010
Mikrobiologia / <i>Microbiology</i>	Oznaczenie liczby mezofilnych bakterii tlenowych / <i>Enumeration of mesophilic aerobic bacteria</i>	≤200 jtk/g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Oznaczenie pleśni i drożdży / <i>Enumeration of molds and yeasts</i>	≤100 jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
	Wykrywanie Escherichia coli / <i>Detection of Escherichia coli</i>	Nieobecne w 1 g / <i>Absence in 1 g</i>	PN-ISO 16649-2:2004 A
	Wykrywanie Salmonella spp. / <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Nieobecne w 25 g / <i>Absence in 25 g</i>	PN-ISO 6579-2003+AC:2014-11

Lista składników* / <i>List of components*</i>	
Składnik / <i>Component</i>	Funkcja technologiczna / <i>Technological function</i>
Cukier biały / <i>White sugar</i>	Składnik główny / <i>Main ingredient</i>
Glukoza krystaliczna / <i>Crystalline glucose</i>	Składnik główny / <i>Main ingredient</i>

*Składniki w kolejności malejącej. / **Components in decreasing value.*

Wartości odżywcze / <i>Nutritional Information</i>	Jednostka / <i>Unit of measure</i>	W 100 g / <i>In 100 g</i>
Energia / <i>Energy</i>	kJ	1700
Energia / <i>Energy</i>	kcal	400
Białko / <i>Protein</i>	g	0
Tłuszcze / <i>Fats</i>	g	0,0
W tym nasycone kwasy tłuszczowe / <i>Of which saturated fatty acids</i>	g	0,0
Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	g	100,0
W tym cukry / <i>Of which sugar</i>	g	100,0
Sól / <i>Salt</i>	g	0,00

SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Sposób przygotowania / Method of preparing

Produkt specjalistyczny, wykorzystywany według własnego uznania / Professional product used according to the customers recipe.

Informacje dodatkowe / Additional information

Data przydatności / Expiry date: 24 miesiące od daty produkcji. Produkt zachowuje sypką teksturę przez około 2 miesiące przy zachowaniu odpowiednich warunków przechowywania. / 24 months from the production date. The product retains its loose texture for about 2 months under appropriate storage conditions.

Warunki przechowywania / Storage: Produkt przechowywać w zamkniętym opakowaniu, w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia w temperaturze 10°C - 25°C i wilgotności poniżej 65%. / The product should be in a closed container in a dry place, away from direct sunlight, at a temperature of 10°C - 25°C and humidity below 65%.

Warunki transportu / Transport conditions: Produkt należy przewozić w suchym i czystym pojeździe przeznaczonym do transportu żywności. / The product must be transported in a clean and dry vehicle that has been approved for food transport.

Oświadczenia prawne / Regulatory Statements

Alergeny / Allergens: Ten produkt nie zawiera alergenów wymienionych w rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011 i w jego późniejszych zmianach. / This product does not contain allergens listed in Regulations (EU) No 1169/2011 and its amendments.

Status GMO / GMO Status: Ten produkt nie jest wytworzony z GMO zgodnie z rozporządzeniami (UE) nr 1829/2003 i 1830/2003 i ich późniejszymi zmianami. / This product is GMO free in accordance with Regulations (EU) No 1829/2003 and 1830/2003 and its amendments.

Promieniowanie jonizujące / Irradiation: Produkt ten nie był poddany działaniu promieniowania jonizującego zgodnie z dyrektywą 1999/2/WE i jej późniejszymi zmianami. / This product has not been irradiated in accordance with (EU) directive 1999/2/WE and its amendments.

Opakowania / Packaging: Opakowanie zostało wykonane z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością zgodnie z rozporządzeniami (UE) nr 1935/2004 i 20/2011/WE i ich późniejszymi zmianami. / The packaging is made of material intended for contact with food in accordance with Regulations (EU) No 1935/2004 and 20/2011/EC and its amendments.

Numer wydania / Issue number	Data wystawienia / Data of Issue	Opracował / Prepared by	Zatwierdził / Approved by
7	03.09.2024	Zofia Janicka	Paulina Kamińska Łukasz Waszak

Jest to dokument generowany elektronicznie, dlatego nie wymaga podpisów. Dane zawarte w tym dokumencie zostały opracowane na podstawie własnej wiedzy oraz danych przedstawionych przez producentów oraz dostawców. Informacje te nie zastępują badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez odbiorcę po dostawie. / It is an electronically generated document, so it does not require signatures. The data contained in this document was developed based on our own knowledge and data provided by manufacturers and supplier. These informations do not replace the laboratory tests carried out by the recipient after delivery.