



Zuckermühle Rapperswil

Spezifikation Schweizer Kristallzucker EU-Kat. 1

1. Produktbeschreibung

- Saccharose von hoher Reinheit, kristallisiert und gesiebt, frei von Zusatzstoffen
- Herkunft Schweiz
- Entspricht dem Schweizer Lebensmittelgesetz (LMG), der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) sowie der Verordnung über Zuckerarten
- Frei von Allergenen gemäss Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)
- Frei von gentechnisch veränderten Organismen und Behandlung durch ionisierte Strahlen

2. Beschaffenheit

Aussehen:	weisse (farblose) Kristalle
Geruch:	neutral, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	rein süss
Konsistenz:	frei fliessend

3. Analytische Merkmale (entsprechend EU-Zuckerartenrichtlinie 2001/111/EG)

Saccharose:	min. 99.70 % (polarimetrisch)
Feuchtigkeit:	max. 0.06 %
Invertzucker:	max. 0.04 %
Asche:	max. 6 Punkte, entsprechen max. 0.011 %
Farbtype:	max. 4 Punkte, entsprechen Braunschweiger-Farbtype 2.0
Farbe in Lösung:	max. 3 Punkte, entsprechen 22.5 ICUMSA - Einheiten
Total	max. 8 Punkte

4. Chemisch-, physikalisch-, und mikrobiologische Richtwerte

SO ₂ :	< 10 mg/kg
Schwermetalle:	gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung
Körnung	0.20 mm bis 0.9 mm, für 90 Gewichts-%
Schüttdichte	820 – 880 g/dm ³
Bakteriologie:	- Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl < 200 KbE/10g - Hefen < 10 KbE/10g - Schimmelpilze < 10 KbE/10g - Enterobacteriaceae < 1 KbE/10g

5. Nährwertangaben

100 g ergeben:	1700 kJ (400 kcal)
----------------	--------------------

6. Lagerung und Haltbarkeit

Bei ca. 20° C (+/- 10° C) und einer relativen Luftfeuchte von 40 – 65% ist Feinkristallzucker praktisch unbegrenzt haltbar.

Gemäss LKV, Art. 13, ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich. Für logistische Zwecke wird die Mindesthaltbarkeit mit 5 Jahren angegeben.

7. Handelsformen

Papiersack 25 kg und 50 kg, Big-Bags 500 kg und 1'000 kg, lose in Silo-LKW sowie Paket 1 kg, in Portionen zu 3 g bis 8 g, Zuckerbeutel in Herzform zu 3.5 g.