

# Raffinade in Fertigpackung (feiner Zucker)

Produktspezifikation | PS 237104-1.7DE  
Gültig ab: 13. August 2014

SAP QM no: 120  
Seite 1 / 2

## Beschreibung

Raffinade in Fertigpackung (feiner Zucker) ist von guter, fehlerfreier und den Anforderungen an EG-Kategorie I genügenden Qualität.

Das Produkt besteht aus freifließenden Kristallen, schmeckt rein süß und kann einen typischen Geruch aufweisen, der auf die landwirtschaftlichen Rohstoffe zurückzuführen ist.

Raffinade in Fertigpackung (feiner Zucker) ist für die menschliche Ernährung bestimmt und erfüllt die Anforderungen der Lebensmittelindustrie.

## Rechtliche Aspekte / Qualitätsgarantie

Das Produkt erfüllt die Anforderungen, die sich aus dem europäischen Lebensmittelrecht ergeben.

Besonders zu nennen sind folgende Vorschriften entsprechend ihrer aktuell gültigen Fassung (siehe <http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>):

**Verordnung (EG) Nr. 178/2002** zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit und das Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetz

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene

**Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

**Richtlinie 2001/111/EG** über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung  
Zuckerarten-Verordnung

**Verordnung (EU) Nr. 1308/2013** über die gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse,  
**Verordnung (EG) Nr. 952/2006** hinsichtlich der Binnenmarktordnung und der Quotenregelung für Zucker und die Zuckermarktordnung

**Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

## Zutaten

Raffinade

## Kennzeichnung / Verkehrsbezeichnung

### Verkehrsbezeichnung:

Raffinade

### Kennzeichnung:

Raffinade oder Zucker

## Physikalisch chemische Eigenschaften

Analysen nach ICUMSA-Methoden:

Polarisation .....	min 99.7 °Z
Trockenverlust .....	max 0.06 %
Invertzucker .....	max 0.04 %
Leitfähigkeitsasche .....	max 0.0108 %
Leitfähigkeitsasche .....	max 6 Punkte
Farbe in Lösung .....	max 22.5 IE
Farbe in Lösung .....	max 3 Punkte
Farbtype .....	max 4 Punkte
Gesamtpunktzahl .....	max 8 Punkte
Sulfit <sup>1</sup> .....	max 10 mg/kg
Unlösliche Bestandteile .....	max 15 mg/kg

### Partikelgröße:

<0,2 mm .....	max 3 %
>1,0 mm .....	max 10 %

<sup>1</sup> Berechnet als SO<sub>2</sub>

## Mikrobiologische Parameter

Analysen nach ICUMSA-Methoden:

Gesamtkeimzahl .....	max 200 KBE/10g
Schimmel .....	max 10 KBE/10g
Hefen .....	max 10 KBE/10g

## Nährwertangaben

Durchschnittlich pro 100 g

Brennwert .....	1700 / 400 kJ / kcal
Fett .....	0 g
Gesättigte Fettsäuren .....	0 g
Kohlenhydrate .....	100 g
Zucker .....	100 g
Eiweiß .....	0 g
Salz <sup>1</sup> .....	0 g

Bei den Angaben in der Spezifikation handelt es sich um sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelte und geprüfte Informationen. Durch unvermeidbare Schwankungen in der Probenahme und bei den analytischen Ergebnissen kann es jedoch mitunter zu Abweichungen von diesen Angaben kommen. Eine diesbezügliche Haftung ist, soweit mit geltenden Recht vereinbar, ausgeschlossen. Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig und kann ohne Vorankündigung aktualisiert werden.

# Raffinade in Fertigpackung (feiner Zucker)

Produktspezifikation | PS 237104-1.7DE  
Gültig ab: 13. August 2014

SAP QM no: 120  
Seite 2 / 2

.....  
**Verordnung (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

.....  
\* Berechnet auf Basis des Natriumgehalts  
.....

Raffinade in Fertigpackung (feiner Zucker) ist ein nicht gentechnisch verändertes Lebensmittel im Sinne von Verordnung (EG) 1829/2003, eine Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) 1830/2003 ist nicht erforderlich.

Raffinade in Fertigpackung (feiner Zucker) enthält keine allergenen Substanzen, die in Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II und im Anhang IIIa der EU-Richtlinie 2000/13/EG, ergänzt durch die Richtlinie 2007/86/EG aufgeführt sind.

Das Produkt ist halal. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.

Das Produkt ist koscher. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.

Das Produkt wurde nicht bestrahlt.

Bei der Herstellung des Produktes werden keine Stoffe tierischer Herkunft eingesetzt.

## Lagerbedingungen

Für festen Zucker sind Haltbarkeitsangaben und demzufolge auch die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich. Die Lagerung erfolgt bei einer empfohlenen Temperatur von 15°C – 25°C und einer relativen Feuchte unter 65 %. Kontakt mit feuchten Oberflächen und starke Temperaturschwankungen müssen vermieden werden. Starke Gerüche sollten vermieden werden.

.....  
Bei den Angaben in der Spezifikation handelt es sich um sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelte und geprüfte Informationen. Durch unvermeidbare Schwankungen in der Probenahme und bei den analytischen Ergebnissen kann es jedoch mitunter zu Abweichungen von diesen Angaben kommen. Eine diesbezügliche Haftung ist, soweit mit geltenden Recht vereinbar, ausgeschlossen. Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig und kann ohne Vorankündigung aktualisiert werden.  
.....