Machine Translated by Google

Petits sachets de sucre cristallisé Südzucker

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

SÜDZUCKER

Machine Translated by Google

description du produit

Le sucre cristallisé est un aliment composé d'un seul ingrédient (sucre blanc) avec des cristaux incolores, purs et fluides qui apparaissent blancs.

spécification

Base juridique

Le sucre cristallisé est un aliment et répond aux exigences du décret sur les types de sucre et de la directive 2001/111/CE. Le sucre cristallisé est conforme aux dispositions
allemandes et européennes pertinentes de la législation alimentaire, en particulier aux dispositions du code des denrées alimentaires, des biens de consommation et des aliments pour animaux (code des denrées alimentaires et des aliments pour animaux LFGB) et au règlement (CE) n°
178/2002 (règlement de base de l'UE).
Le sucre cristallisé répond aux exigences de qualité définies dans le règlement (CE) n° 1234/2007 pour la « qualité type du sucre blanc » (catégorie 2 de l'UE).

Paramètres physiques et chimiques

Paramètre	Unité	Min	Max	Méthode
Type de couleur (1)	points		9	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (2)
Couleur en solution (1)	points		6	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (2)
Teneur en cendres (1)	points		15	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (2)
total de points(1)	points		22	calculé
Polarisation (1)	°Z	99,7		Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (2)
Teneur en sucre inverti (1)	g/100 g		0,04	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (2)
humidité (1)	g/100 g		0,06	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (2)
SO2-Contenu	mg/kg		10	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (2)

(1) Règlement 1234/2007, annexe IV, B, II
(2) ICUMSA = Commission internationale pour les méthodes uniformes d'analyse du sucre

Machine Translated by Google

granulométrie

nom de la variété	Gamme de granulométrie pour au moins 90 % en poids du sucre
sucre de conservation	1,0 mm – 1,6 mm
cristal fin sucre fin bâtons de sucre	0,2 mm – 0,8 mm
Sucre le plus fin Sucre de cuisson de la meilleure qualité	0,1 mm – 0,5 mm

Paramètres microbiologiques

Le sucre cristallisé est un produit à très faible teneur en eau et à faible activité hydrique, ce qui empêche la croissance et/ou la formation de toxines de micro-organismes pathogènes alimentaires. Le sucre cristallisé est donc microbiologiquement stable et, lorsqu'il est stocké au sec, ne nécessite aucune précaution supplémentaire autre que les règles d'hygiène habituelles.

Paramètre	taille de l'échantillon	ligne directrice supérieure	Méthode
	g	KBE	
Bactéries aérobies mésophiles	10	200	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (1)
levures	10	10	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (1)
Schimmel	10	10	Université de l'Illinois à Urbana-Champaign (1)
(1) ICUMSA = Commission internationale pour les méthodes uniformes d'analyse du sucre.			

Machine Translated by Google

Informations Complémentaires

étiquetage

Les noms commerciaux sont « sucre » ou « sucre blanc » (article 2 de l'ordonnance sur les types de sucre en liaison avec l'annexe 1 n° 2).

Informations nutritionnelles

Selon l'étiquetage nutritionnel conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, 100 g de sucre cristallisé contiennent :

Valeur calorifique :	1 700 (400) kJ (kcal) 0 g 0
Graisse:	g 100
dont au total Acides gras :	g 100
Glucides : dont sucres :	g 0 g 0 g
Protéine:	
Sel:	

Allergènes

Le sucre cristallisé ne nécessite pas d'étiquetage des allergènes conformément au règlement (CE) n° 1169/2011. La teneur en SO2 du sucre est inférieure à 10 mg/kg.

génie génétique

Le sucre cristallisé n'est soumis à aucune disposition relative à l'autorisation, à l'étiquetage ou à la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés au titre des règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003.

Caractéristiques sensorielles

Regarder:	cristaux blancs ou transparents légèrement
Odeur:	typiques du produit, pur
Goût : Douceur	sucré
relative :	100% (norme pour le pouvoir sucrant des autres substances)

Machine Translated by Google

Stockage et durée de conservation

Conditions de stockage recommandées : Température 20 °C ± 5 °C
humidité relative inférieure à 65 %

Le sucre cristallisé doit toujours être conservé correctement et surtout pas à proximité de matières odorantes.

Dans les conditions ci-dessus, le sucre cristallisé conserve ses propriétés spécifiques et peut être stocké pendant une durée pratiquement illimitée.

L'indication de la date limite de consommation est obligatoire pour le « sucre sous forme solide » conformément à l'article 24 du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information sur les denrées alimentaires. V. avec son annexe X n'est pas nécessaire.

La forme du commerce

Article	forme du conteneur	unité d'emballage emballage extérieur	facteur de palette
sucre de conservation	paquet de papier 1 kg	Barquette 10 x 1 kg	72
cristal fin	paquet de papier 1 kg	Emballage 10 x 1 kg	96
	paquet de papier 1 kg	Emballage 10 x 1 kg	72
Sucre de cuisson de la meilleure qualité	paquet de papier 1 kg	Emballage 10 x 1 kg	72
Sucre le plus fin	sac en papier 0,5 kg	Plateau 7 x 0,5 kg	92
bâtons de sucre	Faltschachtel 0,25 kg	Plateau 10 x 0,25 kg	84
* avec 50 portions			

Südzucker AG · Maximilianstrasse 10 · 68165 Mannheim
Téléphone (0621) 421-0 · Fax (0621) 421-393 · www.suedzucker.de