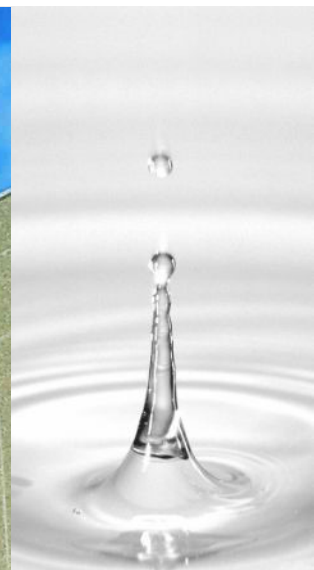


Südzucker Feiner Rübenzucker



PRODUKTINFORMATION



Produktbeschreibung

Raffinade ist ein nur aus einer Zutat (Weißzucker) bestehendes Lebensmittel mit farblosen, reinen, frei fließenden Kristallen, die weiß erscheinen.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

Raffinade ist ein Lebensmittel und entspricht den Anforderungen der Zuckerartenverordnung bzw. der Richtlinie 2001/111/EG.

Raffinade entspricht den einschlägigen deutschen wie europäischen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes, insbesondere den Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung).

Raffinade erfüllt die Qualitätsanforderungen, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 952/2006 an „Zucker von höherer Qualität als der Standardqualität“ (EU Kategorie 1) gestellt werden.

Physikalische und chemische Parameter

Parameter	Einheit	Min	Max	Methode
Farbtype ⁽¹⁾	Punkte		4	ICUMSA ⁽²⁾
Farbe in Lösung ⁽¹⁾	Punkte		3	ICUMSA ⁽²⁾
Aschegehalt ⁽¹⁾	Punkte		6	ICUMSA ⁽²⁾
Gesamtpunkte ⁽¹⁾	Punkte		8	berechnet
Polarisation ⁽¹⁾	°Z	99,7		ICUMSA ⁽²⁾
Invertzuckergehalt ⁽¹⁾	g/100 g		0,04	ICUMSA ⁽²⁾
Feuchtigkeit ⁽¹⁾	g/100 g		0,06	ICUMSA ⁽²⁾
SO ₂ -Gehalt	mg/kg		10	ICUMSA ⁽²⁾

(1) Verordnung (EG) Nr. 952/2006

(2) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Korngröße

Sortenbezeichnung	Korngrößenbereich für mind. 90 Gew-% des Zuckers
Fein Zucker	0,2 mm – 0,8 mm

Mikrobiologische Parameter

Raffinade ist ein Produkt mit einem sehr geringen Wassergehalt und einer niedrigen Wasseraktivität, die das Wachstum und/oder die Toxinbildung lebensmittelpathogener Mikroorganismen verhindert. Daher ist Raffinade mikrobiologisch stabil und erfordert bei trockener Lagerung, außer den üblichen Hygieneregeln, keine zusätzlichen Vorsichtsmaßnahmen.

Parameter	Probengröße	Oberer Richtwert	Methode
	g	KBE	
Mesophile aerobe Keime	10	200	ICUMSA ⁽¹⁾
Hefen	10	10	ICUMSA ⁽¹⁾
Schimmel	10	10	ICUMSA ⁽¹⁾

(1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis.

Zusätzliche Informationen

Kennzeichnung

Verkehrsbezeichnungen sind " Raffinade", "raffiniertes Zucker", "raffiniertes Weißzucker", Zucker" oder „Weißzucker“ (§ 2 Abs. 1 und 2 Zuckerarten-Verordnung).

Nährwertangaben

100 g Raffinade enthalten gemäß Nährwertkennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Brennwert:	1700 (400)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	100	g
davon Zucker:	100	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0	g

Allergene

Raffinade erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Verordnung (EG) Nr. 1169/2011. Der SO₂ - Gehalt in Zucker liegt unter 10 mg/kg.

Gentechnik

Raffinade unterliegt keinen Bestimmungen zur Zulassung, Kennzeichnung oder Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Sensorische Merkmale

Aussehen:	weiße oder transparente Kristalle
Geruch:	leicht produkttypisch
Geschmack:	rein süß
Rel. Süßkraft.:	100 % (Standard für die Süßkraft anderer Stoffe)

Lagerung und Haltbarkeit

Empfohlene Lagerbedingungen: Temperatur 20 °C ± 5 °C
relative Luftfeuchte unter 65 %

Raffinade sollte stets sachgerecht und insbesondere nicht in der Nähe von geruchsintensiven Materialien gelagert werden.

Unter den oben genannten Bedingungen behält Raffinade seine spezifischen Eigenschaften und ist praktisch unbegrenzt lagerfähig.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist für "Zucker in fester Form" laut Artikel 24 Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i. V. mit deren Anhang X nicht erforderlich.

Handelsformen

Artikel	Gebindeform	Verpackungseinheit	
		Umverpackung	Palettenfaktor
Fein Zucker	Papierpaket 1 kg	Umpack 10 x 1 kg	96
	Papierpaket 1 kg	-	500
	Papierpaket 1 kg	-	441



Südzucker AG • Maximilianstraße 10 • 68165 Mannheim
Telefon (0621) 421-0 • Telefax (0621) 421-393 • www.suedzucker.de