

# Raffinade



## Produktbeschreibung

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

## Spezifikation

### Rechtliche Grundlagen

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

Raffinade entspricht den einschlägigen deutschen und 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 zugleich auch die Qualitätsanforderungen, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 952/2006 (Durchführungsverordnung zur Gemeinsamen Marktordnung für Agrarmärkte) an „Weißzucker der Kategorie 1“ gestellt werden.

### Physikalische und chemische Parameter

Parameter	Einheit	Min	Max	Methode
Farbtype <sup>(1)</sup>	Punkte		4	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Farbe in Lösung <sup>(1)</sup>	Punkte		3	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Aschegehalt <sup>(1)</sup>	Punkte		6	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Gesamtpunkte <sup>(1)</sup>	Punkte		8	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Polarisation <sup>(1)</sup>	°Z	99,7		ICUMSA <sup>(2)</sup>
Invertzuckergehalt <sup>(1)</sup>	%		0,04	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Feuchtigkeit <sup>(1)</sup>	%		0,06	ICUMSA <sup>(2)</sup>
SO <sub>2</sub> -Gehalt	mg/kg		10	ICUMSA <sup>(2)</sup>
(1) Verordnung(EG) 952/2006, Artikel 32				
(2) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis				

## Korngröße

Sortenbezeichnung	Sortensymbol	Korngrößenbereich für mind. 90 Gew.-% des Zuckers
Raffinade grob (RG)	C	1,00 mm – 1,60 mm
Raffinade mittel (RM)	M	0,50 mm – 1,25 mm
Raffinade fein (RF)	F	0,20 mm – 0,75 mm
Raffinade extra fein F (RFF)	XF	0,10 mm – 0,355 mm

## Mikrobiologische Parameter

Raffinade ist ein Produkt mit einem sehr geringen Wassergehalt und einer niedrigen Wasseraktivität, die das Wachstum und/oder 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 <sup>(1)</sup>	Methode
	g	KBE	
Mesophile aerobe Keime	10	200	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Hefen	10	10	ICUMSA <sup>(2)</sup>
Schimmel	10	10	ICUMSA <sup>(2)</sup>

(1) Stichproben  
(2) 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).

In der Zutatenliste zusammengesetzter Lebensmittel kann Raffinade auch mit dem Klassennamen „Zucker“ angegeben werden (§ 6 Abs. 4 Nr. 1 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung).

### Nährwertangaben

100 g Raffinade enthalten:

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 Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Mit Ausnahme von SO<sub>2</sub> werden keine der in Anhang II der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gelisteten Allergene im Herstellprozess verwendet. Der SO<sub>2</sub> - Gehalt liegt unter 10 mg/kg.

### Gentechnik

Raffinade unterliegt keinen Bestimmungen zur Zulassung, Kennzeichnung oder Rückverfolgbarkeit im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003.

### REACH

Saccharose (EINECS: 200-334-9, CAS: 57-50-1) ist im Anhang IV (Ausnahmen von der Registrierungspflicht, gemäß Artikel 2, Absatz 7, Buchstabe a) zur REACH-Verordnung (EG/1907/2006) namentlich aufgeführt und somit von einer Registrierungspflicht befreit.

## Physikalisch–technische Kennzahlen

Schüttdichte:	800 kg/m <sup>3</sup> – 900 kg/m <sup>3</sup>
Schmelzpunkt (Schmelzbereich):	187 °C –189 °C (abhängig von Messbedingungen)

## Sensorische Merkmale

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

## Lagerung und Haltbarkeit

Empfohlene Lagerbedingungen:	Temperatur 20 °C ± 5 °C relative Luftfeuchte unter 65 % (bei 20 °C)
------------------------------	--

Raffinade sollte nicht in der Nähe von riechenden Materialien gelagert werden.

Unter den oben genannten Bedingungen behält Raffinade seine spezifischen Eigenschaften und kann praktisch unbegrenzt gelagert werden.

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.

## Sicherheit

Abhängig von Korngröße und angewandtem Verarbeitungsprozess kann Zuckerstaub mit Luft explosionsfähige Gemische bilden.

## Handelsformen

25 kg oder 50 kg Säcke, Big–Bags oder lose Ware.  
Auf Anforderung auch andere Verpackungseinheiten und Körnungen.



Südzucker AG • Maximilianstraße 10 • 68165 Mannheim  
Telefon (0621) 421–0 • Telefax (0621) 421–393 • [www.suedzucker.de](http://www.suedzucker.de)