



Bio-Rohrzucker hellbraun

Interne Spezifikation | IS 236851-1.0DE
Gültig ab: 8. April 2013

SAP QM no: 556
Seite 1 / 3

Specification approval (DE)

Prüfung: Michael Gauss

Prüfung: Rahel Buczys

Prüfung: alexander kokott

Beschreibung

Bio-Rohrzucker hellbraun ist ein Biozucker aus Zuckerrohr. Das Produkt ist unraffiniert, von guter fehlerfreier Qualität mit einer hellbraunen Farbe und weist einen typischen Geruch und Geschmack auf.

Bio-Rohrzucker hellbraun 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 (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Bio-Rohrzucker hellbraun ist ein nicht gentechnisch verändertes Lebensmittel im Sinne von Verordnung (EG) 1829/2003, eine Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) 1830/2003 ist nicht erforderlich.

Bio-Rohrzucker hellbraun enthält keine allergenen Substanzen, die in Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II und im Anhang

Zutaten

Bio-Rohrzucker

Kennzeichnung / Verkehrsbezeichnung

Verkehrsbezeichnung:

Bio-Zucker oder Bio-Rohrzucker

Kennzeichnung:

Zucker oder Biozucker

Physikalisch chemische Eigenschaften

| | |
|---|------------|
| Polarisation | min 99.5 |
| Trockenverlust | max. 0.1 % |
| Invertzucker | max. 0.2 % |
| Farbe in Lösung | 400-800 IU |
| Leitfähigkeitsasche | max. 0.2 % |
| Mittlere Maschenweite (d ₅₀) ¹ | 0.4-1.0 mm |

¹indikativ: Produktionsprozess beinhaltet einen Siebschritt zur Entfernung von Knoten (Siebmaschenweite max. 5 mm) und Staub (Siebmaschenweite mindestens 0,1 mm)

Mikrobiologische Parameter

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Gesamtkeimzahl | max. 1000 KBE/10g |
| Hefen | max. 100 KBE/10g |
| Schimmel | max. 100 KBE/10g |
| Salmonella * | Abwesend in 25g |
| Coliforme Keime * | Abwesend in 15g |
| P. aeruginosa * | Abwesend in 10g |
| Staphylococcus aureus * | Abwesend in 10g |

Nährwertangaben

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Brennwert | 1700/400 kJ / kcal |
| Fett | 0 g |
| Gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 100 g |
| Zucker | 100 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |
| Natrium * | < 10 mg |
| Salz = Natrium *2,5 * | < 25 mg |
| Ballaststoff * | 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.



Bio-Rohrzucker hellbraun

Interne Spezifikation | IS 236851-1.0DE
Gültig ab: 8. April 2013

SAP QM no: 556
Seite 2 / 3

.....
IIIa der EU-Richtlinie 2000/13/EG, ergänzt durch die Richtlinie 2007/86/EG aufgeführt sind.

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.

Das Produkt entspricht der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91

Sensorische Eigenschaften

Geruch * typisch nach Rohrzucker
Geschmack * rein süß
Aussehen: * hellbraun
Konsistenz: *braune homogen erscheinende Kristalle

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.

Verpackung / Artikelnummer

17000195Bio-Rohrzucker Paraguay 1000kg Big Bag
17000930Bio-Rohrz. hellbraun PY 19x25kg PS Euro
17001187Bio-Rohrzucker hellbr. CO 19x25kg PS Eur
17001545Bio-Rohrz. Brasilien JM 32x25kg PS Euro
17001570Bio-Rohrz. Brasilien JM 19x25kg PS Euro
17001393Bio-Rohrzucker BR JM 1000kg Big Bag Euro
17001549Bio-Rohrz. Brasilien COS 19x25kg PS Euro
17001356 Bio-Rohrzucker BR COS 1000kg BB Euro
17001687 Bio-Rohrzucker braun AR 40x25kg PS CP1
17001744 Bio-Rohrzucker AR 19x25kg PS Euro
17001690 Bio-Rohrzucker braun AR 32x25kg PS Eur
17001688 Bio-Rohrzucker br. AR 1000kg Big Bag CP1

.....
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.

Bio-Rohrzucker hellbraun

Interne Spezifikation | IS 236851-1.0DE
Gültig ab: 8. April 2013

SAP QM no: 556
Seite 3 / 3

.....
17001691 Bio-Rohrzucker AR 1000kg Big Bag Euro
17001388 Bio-Rohrz.PY 32x25kg PS etikettiert Euro
17000262 Bio-Rohrz..Paraguay 32x25kg PS Euro
17000172 Bio-Rohrz. Brasilien COS 32x25kg PS Euro

Weitere Informationen

* Das Sternchen zeigt interne Werte und Aussagen an.

.....
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.
.....