

# Würfelzucker

Produktspezifikation | PS 237132-1.4DE  
Gültig ab: 9. Januar 2013

SAP QM no: 126  
Seite 1 / 2

## Beschreibung

Würfelzucker wird hergestellt, indem Zucker angefeuchtet, in Formen gepresst und anschließend getrocknet wird.  
Das Produkt ist aus Zucker, den Anforderungen an EG-Kategorie I genügenden Qualität, hergestellt.  
Würfelzucker schmeckt rein süß und hat einen typischen, auf den Landwirtschaftlichen Rohstoff zurückzuführenden Geruch.  
Das Produkt ist zum Verzehr bestimmt; dabei erfüllt es 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

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

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

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

Würfelzucker enthält keine allergenen Substanzen, die in Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II und im Anhang IIIa der

## Zutaten

Zucker

## Kennzeichnung / Verkehrsbezeichnung

Würfelzucker

## Physikalisch chemische Eigenschaften

Als Analysenmethoden werden ICUMSA-Methoden herangezogen, soweit verfügbar.

Polarisation .....	min 99.7 °Z
Trockenverlust .....	max. 0.06 %
Invertzucker .....	max. 0.04 %
Leitfähigkeitsasche .....	max. 0.0108 %
Leitfähigkeitsasche .....	max. 6 Punkte
Farbtype .....	max. 4 Punkte
Farbe in Lösung (420 nm) .....	max. 22.5 IU
Farbe in Lösung (420 nm) .....	max. 3 Punkte
Gesamtpunktzahl .....	max. 8 Punkte

## Mikrobiologische Parameter

Als Analysenmethoden werden ICUMSA-Methoden herangezogen, soweit verfügbar.

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

## 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

<sup>1</sup> Berechnet auf Basis des Natriumgehalts

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.

# Würfelzucker

Produktspezifikation | PS 237132-1.4DE  
Gültig ab: 9. Januar 2013

SAP QM no: 126  
Seite 2 / 2

.....  
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 kosher. 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.  
.....