



SPEZIFIKATION KRISTALLZUCKER fein

1. Produktbeschreibung

Weisszucker der EU-Kategorie 1, Saccharose von hoher Reinheit; kristallisiert; frei von Zusatzstoffen; entspricht der Richtlinie 2001/111/EG.

2. Beschaffenheit

Aussehen	weisse, transparente Kristalle
Geruch	arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack	rein süss (rel. Süsskraft 100%)
Konsistenz	frei fliessend

3. Analytische Merkmale

Farbtype	≤ 4 Punkte entsprechen Braunschweiger-Farbtype 2,0
Farbe in Lösung	≤ 3 Punkte entsprechen 22,5 ICUMSA-Einheiten
Asche	≤ 6 Punkte entsprechen 0,011%
T o t a l	≤ 8 Punkte
Saccharose	≥ 99,70% (polarimetrisch)
Invertzucker	≤ 0,04%
Feuchtigkeit	≤ 0,06%
Schwefeldioxid	≤ 5 mg/kg
Floc-Test	negativ
Unlösliche Stoffe	≤ 20 mg/kg (8 µm Filter, gewaschen)
Energiegehalt :	1'700 kJ/100 g (400 kcal/100 g)
Schüttdichte	820 - 880 g/dm ³
Körnung	0,20 - 0,90 mm für 90% der Kristallmasse

4. Mikrobiologische Kennzahlen

10 g Zucker enthalten:	Mesophile Gesamtkeime	≤ 200
	Hefen	≤ 10
	Schimmelpilze	≤ 10
	Enterobacteriaceae	neg.

5. Lagerung und Haltbarkeit

Kühl und trocken gelagert mindestens 60 Monate (15 - 25° C, rel. Luftfeuchte 40 - 65%).

6. Liefereinheiten

Aarberg & Frauenfeld	⇒ lose
	⇒ Einweg-BB à 1000 kg
	⇒ Säcke à 50 kg
	⇒ Säcke à 25 kg
	⇒ Säcke à 15 kg

Vorliegende Spezifikation ist ein **Bestandteil der Allgemeinen Verkaufsbedingungen der Schweizer Zucker AG.**