



SPEZIFIKATION REBIO BIOLAND ZUCKER Bioland zertifiziert

1. Produktbeschreibung

Saccharose aus ökologisch angebauten Zuckerrüben (Herkunft: Deutschland, Label: Bioland);
Zertifizierung gemäss Schweizerischer Bio-Verordnung.

2. Beschaffenheit

Aussehen	:	weisse Kristalle
Geruch	:	produkttypisch
Geschmack	:	süss, rein, neutral
Konsistenz	:	frei fliessend

3. Analytische Merkmale (entsprechend EU-Zuckerartenrichtlinie 2001/111/EG)

Farbtype	:	≤	5 Punkte entsprechen Braunschweiger-Farbtype 2,5
Farbe in Lösung	:	≤	6 Punkte entsprechen 45,0 ICUMSA-Einheiten
Asche	:	≤	9 Punkte entsprechen 0,0162%
T o t a l	:	≤	15 Punkte
Saccharose	:	>	99,70% (polarimetrisch)
Invertzucker	:	≤	0,04%
Feuchtigkeit	:	≤	0,06%

4. Chemisch-Physikalische Richtwerte

Schwefeldioxyd	:	wird nicht eingesetzt
Blei	:	< 0.5 mg/kg (in Fremd- und Inhaltsstoff-VO keine Grenzwerte für Zucker)
Bakteriologie	:	10 g Zucker enthalten: - Mesophile Gesamtkeime ≤ 1500 - Hefen ≤ 100 - Schimmelpilze ≤ 100
Energiegehalt	:	1'700 kJ/100 g (400 kcal/100 g)
Körnung	:	0,10 – 1,25 für 90% der Kristallmasse

5. Haltbarkeit

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

6. Liefereinheiten

Aarberg und Frauenfeld	Artikel-Nr. 6400 0010 = lose
	Artikel-Nr. 6419 0010 = 25 kg Säcke
	Artikel-Nr. 6419 0030 = 25 kg Säcke
	Artikel-Nr. 6450 0010 = 1'000 kg Big Bag
	Artikel-Nr. 6450 0012 = 1'200 kg Big Bag

Vorliegende Spezifikation bildet **Bestandteil der Allgemeinen Verkaufsbedingungen der Schweizer Zucker AG.**



Anhang WEISSZUCKER

1. Konformität

Der SZU-Weisszucker erfüllt die jährlich überprüften Anforderungen

- des schweizerischen Lebensmittelgesetzes (LMG/817.0), der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV/817.02) und der Verordnung über Zuckerarten (817.022.101)
- der "Zuckerarten-Richtlinie 2001/111/EG"
- des "Codex Standard for Sugars"
- der "Europäischen Pharmakopöe"
- der "ICH Guideline for Residual Solvents"
- des "BIO SUISSE" Labels (nur BIOZUCKER)
- des "Suisse Garantie" Labels (ohne Bio- und Rohrzucker)

2. Produktbeschreibung

SZU-Weisszucker ist reine Saccharose aus Schweizer Zuckerrüben ohne Zusatzstoffe. Weisszucker ist ein Kohlenhydrat, welches zu annähernd 100% aus dem kristallwasserfreien Disaccharid Saccharose besteht.

SZU-Weisszucker

- erfüllt die Anforderungen für ein "Kosher for passover" und "Halal"-Lebensmittel
- ist frei von Allergenen gem. EU VO 1169/2011 Anhang II und gilt nicht als Zutat, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen kann, gemäss Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV/817.022.21),
- erfüllt die Anforderungen für ein BSE / TSE freies Lebensmittel
- ist kein GVO oder enthält solche gemäss LGV/817.02 (Saatgutkontrolle)
- ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt
- ist für Vegetarier und Veganer geeignet

3. Lagerung und Haltbarkeit

Kühl und trocken gelagert (15 – 25°C, rel. Luftfeuchte 40 - 65%) ist Kristallzucker praktisch unbegrenzt haltbar. Gemäss LKV, Art. 13 ist die Angabe eines Haltbarkeitsdatums nicht erforderlich. Für logistische Zwecke wird die Mindesthaltbarkeit mit 60 Monaten bei obigen Lagerbedingungen angegeben.



Anhang WEISSZUCKER

4. Produktions-Standards, Lebensmittelsicherheit

Die Schweizer Zucker AG ist nach folgenden Standards zertifiziert:

- ISO 9001 Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen
- ISO 14001 Umweltmanagementsysteme – Anforderungen
- FSSC 22000 Lebensmittelsicherheitsstandard

Kristallzucker ist ein Niedrig-Risiko-Produkt. Eine umfassende Risikoanalyse (HACCP-Plan) benennt und bewertet die biologischen, chemischen und physikalischen Risiken, um sie zu eliminieren oder zu minimieren. Gesundheitlich relevante Schadstoff- und Rückstandsmengen im Zucker können dadurch ausgeschlossen werden.

Vor der Auslieferung wird der Zucker abgeseibt. Zusätzlich werden im Rahmen der technischen Möglichkeiten metallische Fremdkörper mittels Magneten und Metalldetektoren abgesehen.

5. Spezielle Kennzahlen

Chemische Summenformel	: $C_{12}H_{22}O_{11}$
Molekulargewicht	: 342.3 g/mol
Kristalldichte	: 1.58 g/cm ³
Schmelzbereich	: 160 – 180°C (unter Zersetzung)