

Produktspezifikation: **Kristallzucker weiß**

Einstufung des Produkts gemäß Verordnung Nr. 76/2003 Slg. in der geltenden Fassung	Typ: natürlicher Süßstoff Gruppe: Weißer Zucker Untergruppe: Kristall		
Bezeichnung in Produkten	„Zucker“ gemäß Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates (EU) Nr. 1169/2011		
Hersteller/Lieferant	Hanácká potravinářská společnost s.r.o. Maloprosenská 238 751 21 Prosenice		
Produktbeschaffenheit	Kristallzucker weiß ist ein Erzeugnis mit kristalliner Textur, enthält hauptsächlich Saccharose in Menge von mindestens 99,9 % und gehört zur Gruppe der natürlichen Süßstoffe. Er hat eine weiße Farbe, einen süßen Geschmack und in einer Lösung ist er klar oder nur leicht opalisierend. Kristallzucker weiß ist eine Mischung von Kristallen mit gleichmäßiger Körnigkeit und ist frei schüttbar.		
Verwendeter Grundrohstoff	Zuckerrübe, Wasser		
CP und Kontrolle der Fremdkörper	<p>Das Finalprodukt wird im Rahmen der CP-Kontrolle mithilfe von Metalldektoren kontrolliert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Austritt aus dem Silo (aller Zucker): Fe – 2 mm, Non/Fe – 2 mm, S/S – 3 mm - Verpackung von 1kg: Fe – 1,5 mm, Non/Fe – 1,6 mm, S/S – 2 mm - Verpackung von 15kg, 25kg und 50kg: Fe – 2 mm, Non/Fe – 4 mm, S/S – 3 mm <p>Weiter sind auf der Zuckerroute im Rahmen der Kontrolle von Fremdkörpern und Metallen stationäre und automatische Magnete und Siebe (das kleinste Sieb 2mm) platziert.</p> <p>Dieses System gewährleistet eine präzise Kontrolle von Fremd- und ferromagnetischen Partikeln und gewährt ihre Entfernung auf ein möglichst niedriges Niveau.</p>		
Sensorische Anforderungen	<p>Farbe und Aussehen – Farbe weiß, bzw. mit einem leichten Farbton, ohne Flecken, Verunreinigungen und fremde Beimischungen</p> <p>Geschmack und Duft – süß ohne irgendwelchen fremden Beigeschmack oder Gerüche</p> <p>Textur – kristallin, bei Berührung nicht klebrig, ohne Klumpen</p> <p>Aussehen in Lösung – klar oder schwach opalisierend</p>		
Physikalische und chemische Anforderungen			Bestimmungsmethode
	Saccharose polarimetrisch	Min. 99,9 % Gew.	ICUMSA ⁽¹⁾
	Verlust beim Trocknen (Feuchte)	Max. 0,04 % Gew.	ICUMSA ⁽¹⁾
	Farbe in Lösung bei 420 nm	Max. 40 IU	ICUMSA ⁽¹⁾
	Invertzucker	Max. 0,03 % Gew.	ICUMSA ⁽¹⁾
	Gehalt von unlöslichen Stoffen	Max. 30 mg / kg	ICUMSA ⁽¹⁾
	Asche	0,017%	
(1) International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis			
Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung Nr. 76/2003 Slg. in geltender Fassung			

CUKROVAR PROSENICE

	Sortieren nach Größe der Partikel und derer Anteil in % des Gewichts:																						
	<table border="1"> <tr> <th>Siebe</th> <th>2,00 mm</th> <th>1,000 mm</th> <th>0,800 mm</th> <th>0,630 mm</th> <th>0,400 mm</th> <th>0,315 mm</th> <th>0,160 mm</th> <th>Durchfall</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td colspan="4" style="text-align: center;">Mindestens 70%</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Siebe	2,00 mm	1,000 mm	0,800 mm	0,630 mm	0,400 mm	0,315 mm	0,160 mm	Durchfall			Mindestens 70%										
Siebe	2,00 mm	1,000 mm	0,800 mm	0,630 mm	0,400 mm	0,315 mm	0,160 mm	Durchfall															
		Mindestens 70%																					
Mikrobiologische Anforderungen	<p>Gemäß Verordnung 2073/2005 (EG) der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, sind mikrobiologische Prüfungen des Zuckers nicht erforderlich.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Getestete mikrobiologische Kriterien:</th> <th>Gesetzlich und Intern eingestellter Grenzwert</th> <th>Bestimmungsmethode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gesamtanzahl der Mikroorganismen (CPM)</td> <td>< 1x10¹ KbE/g</td> <td>ČSN EN ISO 4833-1</td> </tr> <tr> <td>Keimpilze</td> <td>< 1x10¹ /g</td> <td>ČSN ISO 21527-2</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 1x10¹ /g</td> <td>ČSN ISO 21527-2</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>Neg. /25g</td> <td>ČSN EN ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Koliforme Bakterien</td> <td>Neg/ 1g</td> <td>Standard-Arbeitsvorgang</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>< 1x10¹ /g</td> <td>Standard-Arbeitsvorgang</td> </tr> </tbody> </table>		Getestete mikrobiologische Kriterien:	Gesetzlich und Intern eingestellter Grenzwert	Bestimmungsmethode	Gesamtanzahl der Mikroorganismen (CPM)	< 1x10 ¹ KbE/g	ČSN EN ISO 4833-1	Keimpilze	< 1x10 ¹ /g	ČSN ISO 21527-2	Schimmelpilze	< 1x10 ¹ /g	ČSN ISO 21527-2	<i>Salmonella sp.</i>	Neg. /25g	ČSN EN ISO 6579	Koliforme Bakterien	Neg/ 1g	Standard-Arbeitsvorgang	<i>Bacillus cereus</i>	< 1x10 ¹ /g	Standard-Arbeitsvorgang
Getestete mikrobiologische Kriterien:	Gesetzlich und Intern eingestellter Grenzwert	Bestimmungsmethode																					
Gesamtanzahl der Mikroorganismen (CPM)	< 1x10 ¹ KbE/g	ČSN EN ISO 4833-1																					
Keimpilze	< 1x10 ¹ /g	ČSN ISO 21527-2																					
Schimmelpilze	< 1x10 ¹ /g	ČSN ISO 21527-2																					
<i>Salmonella sp.</i>	Neg. /25g	ČSN EN ISO 6579																					
Koliforme Bakterien	Neg/ 1g	Standard-Arbeitsvorgang																					
<i>Bacillus cereus</i>	< 1x10 ¹ /g	Standard-Arbeitsvorgang																					
Chemische Anforderungen auf gesundheitliche Unbedenklichkeit des Zuckers gemäß EU-Gesetzgebung:	<p>Erfüllt die Anforderungen der Verordnung EU 2023/915 der Kommission, durch die die maximalen Grenzwerte mancher kontaminierenden Stoffe in Lebensmitteln festgestellt werden.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Schwermetalle:</th> <th></th> <th>Bestimmungsmethode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsen</td> <td>Max. 0,2 mg/kg</td> <td>Standard-Arbeitsvorgang</td> </tr> <tr> <td>Kadmium</td> <td>Max. 0,1 mg/kg</td> <td>Standard-Arbeitsvorgang</td> </tr> <tr> <td>Quecksilber</td> <td>Max. 0,01 mg/kg</td> <td>Standard-Arbeitsvorgang</td> </tr> <tr> <td>Blei</td> <td>Max. 0,1 mg/kg</td> <td>Standard-Arbeitsvorgang</td> </tr> <tr> <td>Eisen</td> <td>Max. 1 mg/kg</td> <td>Standard-Arbeitsvorgang</td> </tr> </tbody> </table> <p>SO₂: Erfüllt Anforderungen der Verordnung des Europäischen Parlaments und Rats Nr. 1333/2008 (EG), über Lebensmittelzusatzstoffe, wo der zulässige Höchstgehalt an Schwefeldioxid für den Zucker 10 mg/kg beträgt.</p> <p>Pestizidrückstände: Der Rohstoff erfüllt Anforderungen der Verordnung des Europäischen Parlaments und Rats Nr. 396/2005 (EG), über maximale Grenzwerte von Pestizidrückständen in Lebensmitteln und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs in geltender Fassung</p>		Schwermetalle:		Bestimmungsmethode	Arsen	Max. 0,2 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang	Kadmium	Max. 0,1 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang	Quecksilber	Max. 0,01 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang	Blei	Max. 0,1 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang	Eisen	Max. 1 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang			
Schwermetalle:		Bestimmungsmethode																					
Arsen	Max. 0,2 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang																					
Kadmium	Max. 0,1 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang																					
Quecksilber	Max. 0,01 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang																					
Blei	Max. 0,1 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang																					
Eisen	Max. 1 mg/kg	Standard-Arbeitsvorgang																					
Nährwertangaben	pro 100g Zucker																						
Energie	1698 kJ/ 400kcal																						
Fette	0g																						
– davon gesättigte Fettsäuren	0g																						
– Kohlenhydrate	99,9g																						
– davon Zucker	99,9g																						
Ballaststoffe	0g																						
– Eiweißstoffe	0g																						
Salz	0g																						

CUKROVAR PROSENIC

Verpackung des Produkts (inkl. Eigenschaften der verwendeten Verpackung)	Verpackung 0,5, 1 kg, 2 kg (Beutel aus Sulfatpapier), Umschlagverpackung (Folie)- Gesamtgewicht 10 kg Verpackung 15, 25 kg – Ventil-Papiersäcke und genähte Papiersäcke Verpackung 50 kg – Ventil-Papiersäcke und genähte Papiersäcke, Ventil-Säcke aus Polypropylen mit Einlage aus Polyethylen und genähte Säcke aus Polyethylen genäht und mit Ventil Schuttgutsäcke 250 – 1000kg Rohgewebe aus Polypropylen los geschüttet - Tankfahrzeug für Transport von Lebensmitteln			
Verpackungsmaterial	Papierverpackungen erfüllen Anforderungen der Verordnung des Parlaments und Rates der EG Nr. 1935/2004 und Verordnung Nr. 38/2001 und Großverbraucherpackungen in Säcken aus Polypropylen erfüllen Anforderungen der Verordnung des Parlaments und Rates der EG Nr. 1935/2004 und Verordnung Nr. 38/2001 und Verordnung der EU-Kommission Nr. 10/2011 in geltenden Fassungen			
Art der Produktdistribution	Die Verkehrsmittel erfüllen hygienische Anforderungen für Transport von Lebensmitteln gemäß Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates (EG) Nr. 178/2002, über allgemeine Anforderungen des Lebensmittelrechts, die die Sicherheit von Lebensmitteln betrifft.			
Lagerbedingungen	Lagerung im Einklang mit Verordnung 76/2003 Slg. in geltender Fassung für natürliche Süßstoffe. Der Zucker wird bei einer Temperatur von höchstens 30°C und relativer Luftfeuchtigkeit von höchstens 70 % gelagert.			
Minimale Haltbarkeit bis	Bei Einhaltung der Lagerbedingungen ist die Haltbarkeit nicht begrenzt			
Allergene	Allergen:	Kommt im Produkt vor	Mögliche Spurmengen	Kommt im Werk vor
	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10mg/kg (10mg/l)	ne	ja (unter 10mg/kg)	ja
	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein

CUKROVAR PROSENIC

GMO	Das Produkt ist nicht aus genetisch modifiziertem Rohstoff hergestellt und man muss es deshalb nicht als solches kennzeichnen, im Einklang mit Verordnungen des Europäischen Parlaments und des Rates (EG) Nr. 1829/2003, über genetisch modifizierte Lebensmittel und Futtermittel, und im Einklang mit Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates (EG) Nr. 1830/2003, über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von Lebensmitteln und Futtermitteln, die aus genetisch modifizierten Organismen hergestellt sind.
Bestrahlung	Das Produkt und die bei seiner Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit Strahlung behandelt und sollen nicht gekennzeichnet werden.
Klassifizierung des chemischen Stoffs / Sicherheitsblatt	Der Zucker ist gemäß Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates (EG) Nr. 1272/2008, über Klassifizierung und Kennzeichnung von Stoffen und Mischungen (CLP-Verordnung) nicht als gefährlicher Stoff klassifiziert, er gehört zu den Lebensmitteln, für die diese Verordnung nicht gilt, deshalb ist das Sicherheitsblatt nicht erforderlich.
Herstellerland	Hergestellt in der Tschechischen Republik
Eingeführte und zertifizierte Systeme	ISO 9001:2015, ISO 22000:2005 IFS Halal Kosher GMP+FSA für die Herstellung von Futtermittelzutaten

Genehmigte: Ing. Pavla Thůmová
Funktion: Qualitätsmanager
Gültigkeit seit: 1.11.2023

CUKROVAR PROSENICE