



## SPEZIFIKATION ROH-ROHRZUCKER (Eswatini)

### Produktbeschreibung

Rohzucker aus Zuckerrohr, Herkunft: Eswatini

Das Produkt entspricht dem Schweizer Lebensmittelgesetz (LMG) und ist frei von Allergenen gemäss LIV, frei von gentechnisch veränderten Organismen und frei von Behandlung durch ionisierende Strahlung.

### Beschaffenheit

Aussehen	goldbraune Kristalle
Geruch	arteigen, malzig
Geschmack	arteigen, süss
Konsistenz	fest, frei fliessend bis leicht klumpig

### Analytische Merkmale

Saccharose	≥ 98.5 %
Feuchtigkeit	≤ 0.2%
Invertzucker	≤ 0.6%
Asche	≤ 0.5%
Schwefeldioxid	≤ 10 mg/kg
Energiegehalt	1'683 kJ/100 g (398 kcal/100g)

### Mikrobiologie

Mesophile Gesamtkeime	≤ 1000/ g
Hefen	≤ 100/ g
Schimmelpilze	≤ 100/ g
Enterobacteriaceae	≤ 100/ g
Salmonellen	nn in 25 g

### Haltbarkeit

Kühl und trocken gelagert mindestens 36 Monate (15 - 25°C, rel. Luftfeuchte 40 - 65%)  
Roh-Rohrzucker ist ein Halbprodukt, welches normalerweise zur Raffination bestimmt ist.  
Der Zucker kann nach einigen Monaten zu Knollenbildung neigen.

### Liefereinheiten

Aarberg	⇒ Einweg-BB à 1'000 kg
	⇒ Zuckersachets 3 - 5 g
	⇒ Zuckersticks 3 - 5 g

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