



SPEZIFIKATION

GELIERZUCKER 1:1

1. Produktbeschreibung

Gelierzucker ist für die Herstellung von Konfitüren und Gelees mit einem Anwendungsverhältnis von 1:1 (1 Kg Früchte, 1 kg Gelierzucker 1:1) geeignet.

Das Produkt besteht aus Zucker (Saccharose) hergestellt in der Schweiz, mit Zusätzen von Geliermittel entsprechend der Zusatzverordnung (ZuV). Es ist rein pflanzlich, frei von Allergenen, frei von gentechnisch veränderten Organismen und ohne Behandlung durch ionisierte Strahlung

2. Beschaffenheit

Aussehen	schwach gelbliche Kristalle
Geruch	säuerlich
Geschmack	fruchtig, säuerlich
Konsistenz	frei fließend, leicht klebrig

3. Zusammensetzung

Saccharose	≥ 98,0%
Apfelpektin E440	≤ 0,7%
Zitronensäure E 330	≤ 0,7%
Palmkernöl	≤ 0,3%

4. Nährwerte

Energie	1680 kJ / 395 kcal
Kohlenhydrate	98,0 g
Proteine	0,0 g
Fett	≤ 0,5 g

5. Analytische Merkmale

Schüttdichte	800 – 860 g/dm ³
Körnung	0,3 – 1,0 mm für 90% der Kristallmasse

6. Haltbarkeit

Kühl und trocken gelagert mindestens 18 Monate (15 - 25° C, rel. Luftfeuchte 40 - 65%)

7. Liefereinheiten

Aarberg	⇒ Einweg-BB à 300 kg
	⇒ Beutel à 1 kg (10 x 1 kg)

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