



SPEZIFIKATION PUDERZUCKER

1. Produktbeschreibung

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

2. Beschaffenheit

Aussehen	weisse Partikel, matt
Geruch	arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack	rein süss (rel. Süsskraft 100%)
Konsistenz	pulverig

3. Analytische Merkmale

Farbe in Lösung	≤ 4 Punkte entsprechen 30 ICUMSA-Einheiten
Asche	≤ 6 Punkte entsprechen 0,011%
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	600 - 650 g/dm ³
Körnung	0,0 - 0,15 mm für 95% 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%).

Puderzucker neigt nach einigen Wochen zur Knollenbildung. Gemäss LIV, Art. 13, ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich. Für logistische Zwecke wird die Mindesthaltbarkeit angegeben.

6. Liefereinheiten

Aarberg	⇒ Säcke à 25 kg
	⇒ Säcke à 10 kg
	⇒ Säcke à 5 kg
	⇒ Beutel à 500 g (10 x 500 g)

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