



SPEZIFIKATION

KRISTALLZUCKER fein, SUISSE GARANTIE

1. Produktbeschreibung

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

2. Beschaffenheit

Aussehen	:	weisse, transparente Kristalle
Geruch	:	arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack	:	rein süss (rel. Süsskraft 100%)
Konsistenz	:	frei fliessend

3. Analytische Merkmale

Farbtype	:	≤ 4 Punkte entsprechen Braunschweiger-Farbtype 2,0
Farbe in Lösung	:	≤ 3 Punkte entsprechen 22,5 ICUMSA-Einheiten
Asche	:	≤ 6 Punkte entsprechen 0,011%
T o t a l	:	≤ 8 Punkte
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) keine dunklen Punkte > 100 µm in 100 g gelöstem Zucker
Energiegehalt	:	1'700 kJ/100 g (400 kcal/100 g)
Schüttdichte	:	820 - 880 g/dm ³
Körnung	:	0,20 - 0,90 mm für 90% der Kristallmasse

4. Mikrobiologische Kennzahlen

10 g Zucker enthalten:	Mesophile Gesamtkeime	≤ 200
	Hefen	≤ 10
	Schimmelpilze	≤ 10
	Enterobacteriaceae	neg./ 10

5. Lagerung und Haltbarkeit

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

6. Liefereinheiten

Aarberg & Frauenfeld	⇒ lose
	⇒ Mehrweg-BB à 1'000 kg
	⇒ Einweg-BB à 1'000 kg
	⇒ Säcke à 25 kg oder 50 kg
Frauenfeld	⇒ Säcke à 15 kg
Aarberg	⇒ Beutel à 1 kg (10x1 kg & 1x1 kg)
	⇒ Zuckersachets 3 – 6 g
	⇒ Zuckersticks 3 – 5 g

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