



# SPEZIFIKATION

## ROH – ROHRZUCKER

### FAIRTRADE

#### 1. Produktbeschreibung

Halbprodukt der Weisszucker-Herstellung aus Zuckerrohr; kristallisiert; mit Anteilen von anhaftender Melasse. Entspricht dem Schweizer Lebensmittelgesetz (LMG) sowie der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH). Frei von Allergenen gemäss LIV und frei von gentechnisch veränderten Organismen und Behandlung durch ionisierte Strahlung. Herkunft: Costa Rica

#### 2. Beschaffenheit

Aussehen	:	goldbraune Kristalle
Geruch	:	arteigen, malzig
Geschmack	:	süss, honigartig
Konsistenz	:	klebrig, krümelig

#### 3. Analytische Merkmale

Saccharose	:	98.5 - 99.5%	(polarimetrisch)
Feuchtigkeit	:	0.1 - 0.5%	
Invertzucker	:	0.2 - 0.6%	
Asche	:	0.1 - 0.5%	
Schwefeldioxyd	:	< 10 mg/kg	
Energiegehalt	:	1'683 kJ/100 g (398 kcal/100g)	
Korngrösse	:	0.20 - 1.60 mm für 85% der Kristallmasse	
Schüttdichte	:	800 - 900 g/dm <sup>3</sup>	

#### 4. Mikrobiologie

Mesophile Gesamtkeime	≤	1000/ g
Hefen	≤	100/ g
Schimmelpilze	≤	100/ g
Enterobacteriaceae	≤	100/ g
Salmonellen		neg./ 25g

#### 5. 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. Dieses Produkt wird teilweise importiert. Der Zucker kann nach einigen Monaten zu Knollenbildung neigen.

#### 6. Liefereinheiten

Aarberg	⇒	Original Einweg-BB à 1'000 kg
	⇒	Säcke à 25 kg
	⇒	Beutel à 1 kg (10x1 kg)
	⇒	Würfelsücker 5 x 1 kg
	⇒	Zuckersachets 3 – 5 g
	⇒	Zuckersticks 3 – 5 g

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