

Specyfikacja produktu

Nazwa produktu			Cukier puder		
Opis produktu			Cukier puder – produkt otrzymany ze zmielonego cukru białego, przeznaczony do spożycia. Zgodnie z rozporządzeniami Komisji i Rady Komisji Unii Europejskiej nr 1234/2007 jest to cukier buraczany i chemicznie czysta sacharoza, w postaci stałej		
Opakowanie			Worki foliowe		
Składniki			Cukier		
Cechy organoleptyczne					
– Cechy zewnętrzne			proszek sypki bez zlepków i grudek		
– Barwa			biała		
– Zapach			bez obcego zapachu		
– Smak			słodki, charakterystyczny dla cukru		
– Klarowności roztworu			mętny		
– Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m),			nie mniej niż 99,5		
– Zawartość wilgoci, % (m/m)			nie więcej niż 0,25		
– Zawartość substancji redukujących, % (m/m)			nie więcej niż 0,004		
– Zawartość popiołu, % (m/m)			nie więcej niż 0,02		
– Zanieczyszczenia ferromagnetyczne, bez ostrych końców			nie dopuszcza się		
Cechy mikrobiologiczne					
	n	c	Limit w 1 g m		Limit w 1 g M
– Ogólna liczba drobnoustrojów	5	2	≤10 ¹ jtk/g		≤10 ² jtk/g
– Bakterie z grupy coli	5	2	0 (25g)		-
	5	2	0 (10g)		-
– Salmonella					
n - liczba próbek badanych w partii, c - liczba próbek z partii dających wynik między m i M, m - wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uważane są za zadowalające, M - akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące, Wyniki badań mikrobiologicznych powinny być oceniane następująco: 1. Stosując trzy kategorie wielkości, tzn.: – do wartości m włącznie, – pomiędzy m i M, – powyżej wartości progowej M, 2. Stosując jedną kategorię wartości zapisaną w tabelach jako m, od których nie ma odstępstwa niezależnie od ilości badanych próbek, 3. W stosunku do bakterii z rodzaju Salmonella stwierdzenie nieobecności jest wynikiem zadowalającym, 4. Przy wykonywaniu badania pojedynczej próbki wyniki nie powinny przekraczać wartości M.					
Zawartość metali ciężkich					
ZGODNA Z ROZPORZĄDZENIEM KOMISJI (WE) NR 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych					
Pestycydy			Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni wraz ze zmianami.		
Zawartość substancji obcych			niedopuszczalna		
Zanieczyszczenia organiczne i mineralne			nieobecne		
Modyfikacja genetyczna			Produkt nie posiada surowców modyfikowanych genetycznie.		
Znakowanie			Etykieta zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.		

Wartości odżywcze w 100g produktu*			
Wartość energetyczna	1700 kJ 406 kcal		
Tłuszcze	0,0 g		
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,0 g		
Węglowodany	100,0 g		
w tym cukry	100,0 g		
Błonnik	0,0 g		
Białko	0,0 g		
Sól	0,0 g		
*Powyższe dane zostały sporządzone na podstawie wyliczenia i/lub danych literaturowych			
Lp.	Alergeny	Obecne w produkcie	Zanieczyszczenie krzyżowe - <u>potencjalne</u>
1.	Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe i produkty pochodne	-	-
2.	Skorupiaki i produkty pochodne	-	-
3.	Jaja i produkty pochodne	-	-
4.	Ryby i produkty pochodne	-	-
5.	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	-	-
6.	Soja i produkty pochodne	-	-
7.	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	-	-
8.	Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) i produkty pochodne	-	-
9.	Seler i produkty pochodne	-	-
10.	Gorczyca i produkty pochodne	-	-
11.	Nasiona sezamu i produkty pochodne	-	-
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców	-	-
13.	Łubin i produkty pochodne	-	-
14.	Mięczaki i produkty pochodne	-	-
Termin minimalnej trwałości		12 miesięcy od daty produkcji	
Warunki przechowywania		Pomieszczenia do przechowywania suche, czyste, przewiewne, bez obcych zapachów oraz zabezpieczone przed gryzoniami i owadami o temperaturze pokojowej.	
Warunki transportu		Środki transportu suche, czyste, pozbawione obcych zapachów i zabezpieczone przed szkodliwym wpływem warunków zewnętrznych.	
Przeznaczenie konsumenckie		Do bezpośredniego spożycia dla ogółu konsumentów	