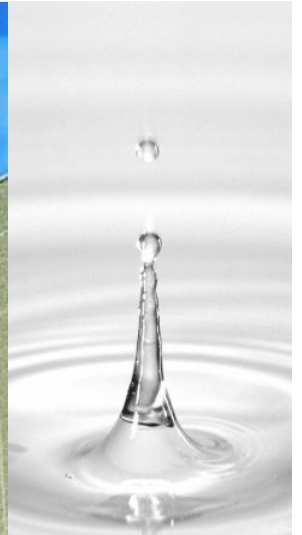


Hagelzucker

erhalten am 01.10.2020
STAV 310598



PRODUKTINFORMATION



Produktbeschreibung

Hagelzucker ist ein Zucker mit extra grober, hagelkornähnlicher Beschaffenheit, der aus kristallinem Zucker hergestellt wird. Durch ein spezielles Herstellungsverfahren erlangt der Hagelzucker einen für die Anwendungen optimalen Härtegrad.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

Hagelzucker ist ein Lebensmittel; es entspricht in seiner Qualität den einschlägigen deutschen wie europäischen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes, insbesondere den Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung).

Der zur Herstellung von Hagelzucker verwendete Zucker entspricht den Vorgaben der Zuckerartenverordnung bzw. der Richtlinie 2001/111/EG.

Physikalische und chemische Parameter

Parameter	Einheit	Min	Max	Methode
Farbe in Lösung ⁽¹⁾	Punkte		6	ICUMSA ⁽²⁾
Aschegehalt ⁽¹⁾	Punkte		15	ICUMSA ⁽²⁾
Polarisation ⁽¹⁾	°Z	99,7		ICUMSA ⁽²⁾
Invertzuckergehalt ⁽¹⁾	%		0,04	ICUMSA ⁽²⁾
Feuchtigkeit ⁽¹⁾	%		0,06	ICUMSA ⁽²⁾
(1) Verordnung 1234/2007, Anhang IV, B, II				
(2) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis				

Mikrobiologische Parameter

Parameter	Probengröße	Oberer Richtwert	Methode
	g	KBE	
Mesophile aerobe Keime	10	200	ICUMSA ⁽¹⁾
Hefen	10	10	ICUMSA ⁽¹⁾
Schimmel	10	10	ICUMSA ⁽¹⁾
(1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis.			

Korngröße

	% > 8 mm	% > 5,6 mm	% > 4 mm	% > 2,5 mm	% > 1,6 mm	% > 1,25 mm	% > 0,4 mm	% < 0,4 mm
P1				≤ 8	≥ 80	≤ 11	≤ 3	≤ 2
P2			≤ 15	≥ 75	≤ 15		≤ 3	≤ 2
P4	≤ 15	≥ 70	≤ 20				≤ 3	≤ 2

Zusätzliche Informationen

Kennzeichnung

Die Verkehrsbezeichnung lautet: „Hagelzucker“.

In der Zutatenliste kann Hagelzucker mit dem Klassennamen „Zucker“ angegeben werden.

Nährwertangaben

100 g Hagelzucker enthalten gemäß Nährwertkennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Brennwert:	1700 (400)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	100	g
davon Zucker:	100	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0	g

Allergene

Hagelzucker erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Hagelzucker unterliegt keinen Bestimmungen zur Zulassung, Kennzeichnung oder Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Sensorische Merkmale

Aussehen:	weiße, kleine Zuckerstücke
Geruch:	produkttypisch
Geschmack:	rein süß

Lagerung und Haltbarkeit

Empfohlene Lagerbedingungen:

Temperatur $20\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$
relative Luftfeuchte unter 65 %

Hagelzucker sollte nicht in der Nähe von riechenden Materialien gelagert werden.

Unter den oben genannten Bedingungen behält Hagelzucker seine spezifischen Eigenschaften und ist praktisch unbegrenzt lagerfähig.

Sicherheit

Abhängig von Korngröße und angewandtem Verarbeitungsprozess kann Zuckerstaub mit Luft explosionsfähige Gemische bilden.

Handelsformen

Sorte	Artikel	Gebindeform	Verpackungseinheit	
			kg	pro Palette
P1	Hagelzucker	Sack	1 x 25	40
P1	Hagelzucker	Beutel	1 x 10	91
P2	Hagelzucker	Sack	1 x 25	40
P2	Hagelzucker	Beutel	1 x 10	91
P2	Hagelzucker	Paket	20 x 0,25	88
P4	Hagelzucker	Sack	1 x 25	40
P4	Hagelzucker	Beutel	1 x 10	91



Südzucker AG • Maximilianstraße 10 • 68165 Mannheim
Telefon (0621) 421-0 • Telefax (0621) 421-393 • www.suedzucker.de