

Farinzucker hell



PRODUKTINFORMATION



Produktbeschreibung

Farinzucker hell ist ein brauner, kristalliner Zucker mit angenehm aromatischem Geruch und würzig, karamellartigem, zuckerrohrtypischem Geschmack.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

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

Physikalische und chemische Parameter

Parameter	Einheit	Min	Max	Methode
Farbe in Lösung	ICUMSA-Einh.	3000	4000	ICUMSA ⁽¹⁾
Feuchtigkeit	g/100 g		1	ICUMSA ⁽¹⁾
(1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis				

Mikrobiologische Parameter

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

Korngröße

Zur Herstellung von Farinzucker hell wird ein Kristallzucker mit einem Korngrößenbereich von mind. 90 Gew. % zwischen 0,2 mm und 0,8 mm verwendet.

Zusätzliche Informationen

Deklaration

Die Verkehrsbezeichnung lautet: Brauner Zucker

Das Produkt enthält folgende Zutaten: Zucker, Zuckerrohrsirup

Nährwertangaben

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

Brennwert:	1683 (396)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	99	g
davon Zucker:	99	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0	g

Allergene

Farinzucker hell erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Verordnung (EG) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Farinzucker hell 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:	hellbraune Kristalle
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	aromatisch, süß

Lagerung und Haltbarkeit

Empfohlene Lagerbedingungen: Temperatur 20 °C ± 5 °C
relative Luftfeuchte 50 % – 65 %

Unter den oben genannten Bedingungen kann Farinzucker hell 24 Monate ab Herstellungsdatum gelagert werden.

Bei starken Temperaturschwankungen oder zu trockener Lagerung kann es zu Klumpenbildung im Produkt kommen.

Handelsformen

Artikel	Gebindeform	Verpackungseinheit	
		kg	pro Palette
Farinzucker hell	PE – Sack	1 x 25	32



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