

Biorübenzucker für Bioland

Produktbeschreibung

Biorübenzucker für Bioland ist ein aus deutschen Zuckerrüben aus ökologischem Landbau gemäß den Bioland-Richtlinien gewonnener Weißzucker mit EU-Standardqualität.

Kennzeichnung

In der Zutatenliste kann Biorübenzucker als „Biozucker“ angegeben werden.

Sensorische Merkmale

Aussehen	weiße Kristalle
Geruch	produkttypisch
Geschmack	rein süß, neutral

Physikalische und Chemische Parameter

Parameter	Richtwert	Methode
Farbtyp	Max. 4,5 IE (max. 9 Punkte)	ICUMSA ⁽¹⁾
Farbe in Lösung	Max. 45 IE (max. 6 Punkte)	ICUMSA ⁽¹⁾
Aschegehalt	Max. 0,027 % (max. 15 Punkte)	ICUMSA ⁽¹⁾
Gesamtpunkte	Max. 22 Punkte	berechnet
Polarisation	Min. 99,7 °Z	ICUMSA ⁽¹⁾
Invertzuckergehalt	Max. 0,04 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Feuchtigkeit	Max. 0,06 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Schüttdichte	800 kg/m ³ bis 900 kg/m ³	Gravimetrisch

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IE = ICUMSA Einheit

Korngröße

	Mittlere Korngröße (MA) (mm)	Variationskoeffizient (CV) (%)
Biorübenzucker	0,4 – 1,0	< 50

Mikrobiologische Parameter

Parameter	Oberer Richtwert	Methode
Mesophile aerobe Keime	200 KBE/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Hefen	10 KBE/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Schimmel	10 KBE/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Lagerung und Haltbarkeit

Lagerungsbedingungen	Temperatur >10 °C Relative Luftfeuchte < 65% nicht in der Nähe von geruchsintensiven Materialien lagern
Lagerdauer	Bei sachgerechter Lagerung behält Biorübenzucker seine spezifischen Eigenschaft und ist praktisch unbegrenzt lagerfähig

Nährwertangaben

Gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 per 100 g

Brennwert	1 700 (400)	kJ (kcal)
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrate	100	g
davon Zucker	100	g
Eiweiß	0	g
Salz	0	g

Zusätzliche Aspekte

Generelles	Biorübenzucker für Bioland ist ein Lebensmittel und erfüllt die Anforderungen der Zuckerartenverordnung bzw. der Richtlinie 2001/111/EG. Er entspricht den einschlägigen deutschen und europäischen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes, insbesondere den Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 <i>„zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit“</i> und der Verordnung (EU) 2018/848 <i>„über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007“</i>. Die Einhaltung der Vorgaben der Verordnung (EU) 2018/848 sowie der Bioland-Richtlinien werden durch unabhängige Kontrollstellen überprüft (DE-ÖKO-003). Die Produktionsanlage ist nach IFS Food Standard zertifiziert, der von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt ist. Zertifikate können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.
Spezielle Ernährung	Es werden keine Rohstoffe oder Hilfsstoffe tierischen Ursprungs für die Herstellung von Biorübenzucker verwendet. Das Produkt ist für Vegetarier und Veganer geeignet. Kosher- und Halal-Zertifikate können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.
Allergene	Das Produkt erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 <i>„betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“</i>.
Nanotechnologie	Das Produkt enthält keine technisch hergestellten Nanomaterialien gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 <i>„betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“</i>.
Kontaminanten	Das Produkt erfüllt die Höchstgehalte an Kontaminanten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 <i>„zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln“</i>.

Verpackungsmaterial	Das Verpackungsmaterial entspricht den Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 „über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ und (EG) Nr. 10/2011 „über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“.
Handelseinheiten	Typische Handelseinheiten sind Säcke und Big Bags. Einheiten können auf Anfrage mitgeteilt werden.
Sicherheitsvorkehrungen	Abhängig von Korngröße und angewandtem Erarbeitungsprozess kann Zuckerstaub mit Luft explosionsfähige Gemische bilden.
REACH	Saccharose (EINECS: 200-334-9, CAS: 57-50-1) ist namentlich aufgeführt im Anhang IV „Ausnahmen von der Registrierungspflicht, gemäß Artikel 2, Absatz 7, Buchstabe a“ der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006) „zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), zur Schaffung einer Europäischen Chemikalienagentur“. Somit besteht keine Registrierungspflicht.
Zolltarifnummer	1701 9910

Organic Beet Sugar for Bioland

erhalten am 01.02.2023
STAV 314154

Product Description

Organic Beet Sugar for Bioland is white sugar of EU standard quality obtained from German sugar beet from organic farming.

Labelling

In the list of ingredients, organic beet sugar can be indicated as "organic sugar".

Sensory Characteristics

Appearance	White crystals
Odour	Typical smell
Taste	Sweet, pure, neutral

Physical and Chemical Parameters

Parameter	Guidance values	Methods
Colour type	Max. 4.5 IU (max. 9 points)	ICUMSA ⁽¹⁾
Colour in solution	Max. 45 IU (max. 6 points)	ICUMSA ⁽¹⁾
Ash content	Max. 0.027 % (max. 15 points)	ICUMSA ⁽¹⁾
Total points	Max. 22 points	Calculated
Polarisation	Min. 99.7 °Z	ICUMSA ⁽¹⁾
Invert sugar content	Max. 0.04 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Moisture	Max. 0.06 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Bulk Density	800 kg/m ³ to 900 kg/m ³	Gravimetric

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IU = ICUMSA Unit

Particle size

	Mean aperture (mm)	Coefficient of variation (CV) (%)
Organic Beet Sugar	0.4 – 1.0	< 50

Microbiological Parameter

Parameter	Upper guidance value	Method
Mesophilic aerobic bacteria	200 cfu/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Yeasts	10 cfu/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Moulds	10 cfu/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Storage and stability

Storage conditions	Temperature >10 °C Relative humidity < 65% Store separately from smelling materials
Storage period	Under the above mentioned conditions Organic Beet Sugar retains its specific properties and can be stored for for a virtually unlimited time.

Nutrition declaration

according to Regulation (EU) No 1169/2011 per 100 g

Energy value	1700 (400)	kJ (kcal)
Fat	0	g
of which saturates	0	g
Carbohydrates	100	g
of which sugars	100	g
Protein	0	g
Salt	0	g

Additional aspects

General	Organic Beet Sugar for Bioland complies with applicable European food legislation. This includes: Council Directive 2001/111/EC <i>“relating to certain sugars intended for human consumption”</i>, Regulation (EC) No 178/2002 <i>“laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety”</i>, Regulation (EU) 2018/848 <i>“on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007”</i>. Compliance with the requirements of the Regulation (EU) 2018/848 and the guidelines of Bioland are verified by independent inspection bodies (DE-ÖKO-003). The implemented Food Safety Management System corresponds to a GFSI-equivalent scheme. Certificates are available on request.
Special diets	No raw materials or additives of animal origin are used in the production of Organic beet sugar. Therefore the product can be regarded as suitable for vegetarians and vegans. Additionally the product is Kosher and Halal certified. Certificates are available upon request.
Allergens	An allergen labelling according to Regulation (EU) No 1169/2011 <i>“on the provision of food information to consumers”</i> is not required.
Nano technology	Based on the definition of Regulation (EU) No 1169/2011 <i>“on the provision of food information to consumers”</i> the product is not an engineered nanomaterial.
Contaminants	Compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 <i>“setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs”</i>
Packaging material	The packaging material complies with Regulations (EC) No 1935/2004 <i>“on materials and articles intended to come into contact with food”</i> and (EC) No 10/2011 <i>“on plastic materials and articles intended to come into contact with food”</i>.
Trading units	In general, deliveries are possible in bags and big bags. Details can be provided on request.
Safety precautions	Depending on the grain size and type of operational process used, mixtures of sugar dust and air can form an explosive atmosphere.

REACH	Sucrose (EINECS NO: 200-334-9, CAS No: 57-50-1) is explicitly mentioned in Annex IV <i>“Exemptions from the obligation to register in accordance with article 2 (7)(a)”</i> of Regulation (EC) No 1907/2006 <i>“concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH), establishing a European Chemicals Agency”</i> . Therefore a registration is not necessary.
Customs Tariff Number	1701 9910

Sehr geehrte Damen und Herren

Vegan

→ Zucker, Flüssigzucker, Invertzuckersirup, Fruchtzuckersirup, Fondant, Puderzucker, Gelierzuckerprodukte

Wir können Ihnen versichern, dass wir bei der Herstellung und dem Vertrieb unserer Erzeugnisse alle einschlägigen lebensmittel- und hygienerechtlicher Vorschriften beachten.

Die Rohstoffe für die Zuckergewinnung sind Zuckerrübe, bzw. Zuckerrohr. Flüssigzucker, Invertzuckersirup und Fruchtzuckersirup werden wiederum aus Zucker hergestellt.

Die oben genannten Produkte sind rein pflanzlichen Ursprungs. Darüber hinaus können wir Ihnen versichern, dass beim Zuckergewinnungsprozess und bei der Herstellung von Zuckerverarbeitungsprodukten, wie Flüssigzucker, Invertzuckersirup und Fruchtzuckersirup keine Zutaten oder Hilfsstoffe tierischer Herkunft zur Anwendung kommen.

Mit freundlichen Grüßen
Südzucker AG

gez. i.V. Dr. Thomas Lehmann
Head of Customer Quality Affairs

gez. i.A. Sabrina Giesel
Customer Quality Affairs

Rechtlicher Hinweis:

Diese Informationen werden nach bestem Wissen und Gewissen präsentiert und für korrekt gehalten; dennoch wird keine Verantwortung/Gewährleistung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit dieser Informationen übernommen. Diese Informationen werden unter der Bedingung zur Verfügung gestellt, dass die Personen, die diese Informationen erhalten, vor ihrer Verwendung selbst über ihre Eignung für ihre Zwecke entscheiden.

Dieses Dokument ist 3 Jahre gültig.



V-Label - International label for products and services

Lieferantenbestätigung zur Einhaltung der Kriterien des V-Labels

Bitte beachten Sie, dass dieses Dokument nicht dafür bestimmt ist für das zu lizenzierende Endprodukt ausgefüllt zu werden, sondern für **die gelieferten Rohstoffe und Halbfabrikate** aus denen sich das zu lizenzierende Endprodukt zusammensetzt.

Lieferantenname und -adresse			
Telefon		E-Mail	

Produktname	Lieferantenprodukt-nummer (zB. GTIN)	vegan (bitte ankreuzen)	vegetarisch (bitte ankreuzen)

Bestätigung des Lieferanten

Hiermit bestätigen wir, dass die aufgelisteten Produkte **den nachstehenden Kriterien des V-Labels gemäß der angekreuzten Kategorie vegan bzw. vegetarisch** entsprechen.

Ort, Datum

Dr. Thomas Lehmann

Unterschrift, Name in Druckbuchstaben

i. V. J. ... i. A. J. ...
Stempel
SÜBZUCKER AG

Kriterien des V-Label

Definition "vegan"

(1) Vegan sind Produkte, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine

- Zutaten, Inhaltsstoffe oder Komponenten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Duftstoffe und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder Nicht-Zusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.

Dies bedeutet insbesondere, aber nicht ausschließlich:

- kein Fleisch oder andere Schlachtprodukte, wie z.B. Innereien, Kollagen oder Gelatine
- kein Fisch oder andere Meerestiere
- keine Eier
- kein Honig
- keine Milch (einschließlich Casein)
- kein tierisches Wachs wie z.B. Wollfett/Lanolin, Bienenwachs oder Schellack
- kein Fell, kein Leder, keine Seide, keine Wolle, keine Federn, kein Perlmutter, kein Horn
- kein Gelée Royale
- keine Farbstoffe tierischen Ursprungs
- keine Stoffe, die mit Tierkohle behandelt wurden
- keine Stoffe, die mit tierischen Stoffen, wie z. B. Gelatine oder Fischblase, geklärt wurden
- keine Stoffe, die aus oben genannten Stoffen hergestellt, gewonnen oder erzeugt wurden

Definition "vegetarisch"

(2) Vegetarisch sind Produkte, welche die Anforderungen des Absatzes 1 erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon Milch, Kolostrum, Farmgeflügeleier, Bienenhonig, Bienenwachs, Propolis, Wolle oder Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle, oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.

Dies bedeutet insbesondere, aber nicht ausschließlich:

- kein Fleisch oder andere Schlachtprodukte, wie z.B. Innereien
- kein Fisch oder andere Meerestiere
- keine Eier aus Käfighaltung (einschließlich „ausgestaltete Käfighaltung“ und Kleingruppenhaltung)
- keine Eier, die durch Töten von Tieren gewonnen werden (z.B. kein Kaviar)
- keine Milcherzeugnisse, bei denen tierisches Lab verwendet wurde
- kein Gelée Royale
- keine Farbstoffe, die durch Töten von Tieren gewonnen werden (z.B. echtes Karmin)
- keine Aromen oder Duftstoffe tierischen Ursprungs, außer sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die mit Tierkohle behandelt wurden
- keine tierischen Trägerstoffe, außer sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die mit tierischen Stoffen, wie z.B. Gelatine oder Fischblase, geklärt wurden, außer sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die aus oben genannten Stoffen hergestellt, gewonnen oder erzeugt wurden

Nährmedien

Die vorgenannten vegan- bzw. vegetarisch-Definitionen bezieht sich auf alle Produktions- und Verarbeitungsstufen und schließen damit auch die Prozesse der biotechnologischen Gewinnung von Zutaten oder Inhaltsstoffen ein. Biotechnologische Methoden sind Methoden, bei denen Bakterien, Pilze, Algen, eukaryotische Einzeller und/oder Zellkulturen zur Produktion und/oder Veränderung der Inhaltsstoffe absichtlich hinzugefügt werden. So müssen beispielsweise auch die zuletzt eingesetzten Nährmedien, Fermentersubstrate und/oder Trägermaterialien bei der Produktion von Zutaten oder Inhaltsstoffen, welche Bestandteil des Endproduktes sind, die vorgenannten Kriterien für vegane Zutaten oder Inhaltsstoffe bzw. vegetarische Zutaten oder Inhaltsstoffe erfüllen.

Richtlinien für unbeabsichtigte Einträge

Alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen müssen so gestaltet sein, dass möglichst keine unbeabsichtigten Einträge von nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen erfolgen. Sollten unbeabsichtigten Einträgen von nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen erfolgen, sind Produzenten zu Nachbesserungen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen angehalten. Ist keine weitere Optimierung möglich, muss der Produzent begründen, warum. Ein Eintrag von nicht-veganen oder nicht-vegetarischen Stoffen führt nicht zum Ausschluss einer Auslobung als „vegan“ bzw. „vegetarisch“, wenn hinreichende Vorkehrungen getroffen wurden, Kontaminationen mit nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen zu vermeiden.

Definition Tier

Das V-Label definiert Tiere als mehrzellige Lebewesen mit Zellkern (Eukaryoten), die ihre Stoffwechselenergie nicht wie Pflanzen aus Sonnenlicht beziehen, Sauerstoff zur Atmung benötigen, aber keine Pilze sind. Dies umfasst alle Wirbeltiere und Wirbellose.