

Südzucker Braune Kandissorten



PRODUKTINFORMATION



Produktbeschreibung

Braune Kandissorten – Brauner Kandis, Stangen Kandis, Krümel Kandis – bestehen aus großen Zuckerkristallen, die aus Zuckerlösungen durch sehr langsame Kristallisation heranwachsen. Der braune Kandis wird unter Verwendung von karamellisiertem Zucker hergestellt.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

Braune Kandissorten sind ein Lebensmittel; sie entsprechen in ihrer 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	Brauner-Kandis	Stangen Kandis	Krümel Kandis	Methode
		Richtwert			
Polarisation	g/100g	min. 98,5	min. 98,5	min. 98,5	ICUMSA ⁽¹⁾
Invertzuckergehalt	g/100 g	max. 0,2	max. 0,2	max. 0,2	ICUMSA ⁽¹⁾
Leitfähigkeitsasche	g/100 g	max. 0,1	max. 0,1	max. 0,1	ICUMSA ⁽¹⁾
Farbe in Lösung	EBC	40 – 100	150 – 400	200 – 400	photometrisch
⁽¹⁾ 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.			

Zusätzliche Informationen

Deklaration

Die Verkehrsbezeichnung lautet je nach Sorte: Brauner Kandis, Stangen Kandis, Krümel Kandis

Nährwertangaben

100 g braune Kandissorten 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

Braune Kandissorten erfordern keine Allergen-Kennzeichnung nach Verordnung (EG) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Braune Kandissorten unterliegen 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:	braune Kristalle, transparent bis leicht matt
Geruch:	produkttypisch
Geschmack:	süß, karamellartig

Korngröße

Korngrößenbereich typischerweise nicht weniger als 70%

Brauner Kandis:	4,0 mm – 20 mm
Stangen Kandis:	6,3 mm – 16 mm
Krümel Kandis:	0,8 mm – 5,0 mm

Lagerung und Haltbarkeit

Empfohlene Lagerbedingungen:

Temperatur 20 °C ± 5 °C

relative Luftfeuchte unter 65 %

Braune Kandissorten sollten stets sachgerecht und insbesondere nicht in der Nähe von geruchsin-
tensiven Materialien gelagert werden.

Unter diesen Bedingungen behalten die braunen Kandissorten ihre spezifischen Eigenschaften und
sind praktisch unbegrenzt lagerfähig.

Handelsformen

Artikel	Gebindeform	Verpackungseinheit	
		Umverpackung	Palettenfaktor
Brauner Kandi	Faltschachtel 0,5 kg	Tray 12 x 0,5 kg	72
Stangen Kandi	Faltschachtel 0,5 kg	Tray 12 x 0,5 kg	72
Krümel Kandi	Faltschachtel 0,5 kg	Tray 12 x 0,5 kg	72



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