

Weißzucker

Kristallzucker EU-Kategorie 2



PRODUKTINFORMATION



Produktbeschreibung

Weißzucker ist ein nur aus einer Zutat (Zucker) bestehendes Lebensmittel mit farblosen, reinen, frei fließenden Kristallen, die weiß erscheinen.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

Weißzucker (Zucker), ist ein Lebensmittel und entspricht den Anforderungen der Zuckerartenverordnung bzw. der Richtlinie 2001/111/EG.

Weißzucker wird nach den einschlägigen deutschen und 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) hergestellt. Das Produkt erfüllt die Anforderungen für Weißzucker der Standardqualität der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Physikalische und chemische Parameter

Parameter	Einheit	Min	Max	Methode
Farbtype(1)	Punkte		9	ICUMSA ⁽²⁾
Farbe in Lösung(1)	Punkte		6	ICUMSA ⁽²⁾
Aschegehalt(1)	Punkte		15	ICUMSA ⁽²⁾
Gesamtpunkte(1)	Punkte		22	ICUMSA ⁽²⁾
Polarisation(1)	°Z	99.7		ICUMSA ⁽²⁾
Invertzuckergehalt(1)	%		0.04	ICUMSA ⁽²⁾
Feuchtigkeit(1)	%		0.06	ICUMSA ⁽²⁾
SO ₂ -Gehalt	mg/kg		10	ICUMSA ⁽²⁾

(1) Verordnung 1308/2013, Anhang IV, B, II
 (2) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Korngröße

Sortenbezeichnung	Sortensymbol	Korngrößenbereich für mind. 90 Gew.-% des Zuckers
Weißzucker grob (Zucker KG)	C	1,00 mm – 1,60 mm
Weißzucker mittel (Zucker KM)	M	0,50 mm – 1,25 mm
Weißzucker fein (Zucker KF)	F	0,20 mm – 0,75 mm
Weißzucker feinst (Zucker RKFF)	XF	0,10 mm – 0,40 mm

Mikrobiologische Parameter

Weißzucker ist ein Produkt mit einem sehr geringen Wassergehalt und einer niedrigen Wasseraktivität, die das Wachstum und/oder Toxinbildung lebensmittelpathogener Mikroorganismen verhindert. Daher ist Weißzucker mikrobiologisch stabil und erfordert bei trockener Lagerung, außer den üblichen Hygieneregeln, keine zusätzlichen Vorsichtsmaßnahmen.

Parameter	Probengröße	Oberer Richtwert (1)	Methode
	g	KBE	
Mesophile aerobe Keime	10	200	ICUMSA ⁽²⁾
Hefen	10	10	ICUMSA ⁽²⁾
Schimmel	10	10	ICUMSA ⁽²⁾
(1) Stichproben			
(2) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis.			

Zusätzliche Informationen

Kennzeichnung

Verkehrsbezeichnungen sind „Zucker“ oder „Weißzucker“ (§ 2 Zuckerarten-Verordnung i. V. mit deren Anlage 1 Nr. 2).

In der Zutatenliste zusammengesetzter Lebensmittel kann Weißzucker auch mit dem Klassennamen „Zucker“ angegeben werden.

Nährwertangaben

100 g Weißzucker enthalten :

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

Weißzucker erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Mit Ausnahme von SO₂ werden keine der in Anhang II der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gelisteten Allergene im Herstellprozess verwendet. Der SO₂ - Gehalt im Weißzucker liegt unter 10 mg/kg.

Gentechnik

Weißzucker unterliegt keinen Bestimmungen zur Zulassung, Kennzeichnung oder Rückverfolgbarkeit im Sinne der der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 (Verordnungen über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln).

REACH

Saccharose (EINECS: 200-334-9, CAS: 57-50-1) ist im Anhang IV (Ausnahmen von der Registrierungspflicht, gemäß Artikel 2, Absatz 7, Buchstabe a) zur REACH-Verordnung (EG/1907/2006) namentlich aufgeführt und somit von einer Registrierungspflicht befreit.

Physikalisch-technische Kennzahlen

Schüttdichte:	800 kg/m ³ – 900 kg/m ³
Schmelzpunkt (Schmelzbereich):	187 °C – 189 °C (abhängig von Messbedingungen)

Sensorische Merkmale

Aussehen:	weiße oder transparente Kristalle
Geruch:	leicht produkttypisch
Geschmack:	rein süß
rel. Süßkraft :	100 % (Standard für die Süßkraft anderer Stoffe)

Lagerung und Haltbarkeit

Empfohlene Lagerbedingungen:	Temperatur 20 ± 5 °C relative Luftfeuchte unter 65 % (bei 20 °C)
------------------------------	---

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

Unter den oben genannten Bedingungen behält Weißzucker seine spezifischen Eigenschaften und kann praktisch unbegrenzt gelagert werden.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist für "Zucker in fester Form" laut Artikel 24 Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i. V. mit deren Anhang X nicht erforderlich.

Sicherheit

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

Handelsformen

Paletten: 25 kg oder 50 kg Säcke

Weitere Handelsformen: Big-Bags oder lose Ware

