



SPEZIFIKATION

BIOZUCKER fein 0,1 – 1,25mm
Knospe zertifiziert

1. Produktbeschreibung

Weisszucker aus ökologisch angebauten Zuckerrüben (Herkunft: Deutschland), frei von Zusatzstoffen; entspricht der Richtlinie 2001/111/EG

2. Beschaffenheit

Aussehen	:	weisse, transparente Kristalle
Geruch	:	arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack	:	rein süss (rel. Süsskraft 100%)
Konsistenz	:	frei fliessend

3. Analytische Merkmale

Farbtype	:	≤ 5 Punkte entsprechen Braunschweiger-Farbtype 2,5
Farbe in Lösung	:	≤ 6 Punkte entsprechen 45 ICUMSA-Einheiten
Asche	:	≤ 9 Punkte entsprechen 0,0162%
T o t a l	:	≤ 15 Punkte
Saccharose	:	> 99,70% (polarimetrisch)
Invertzucker	:	≤ 0,04%
Feuchtigkeit	:	≤ 0,06%
Schwefeldioxid	:	wird nicht eingesetzt
Energiegehalt	:	1'700 kJ/100 g (400 kcal/100 g)
Körnung	:	0,10 - 1,25 mm für 90 % der Kristallmasse

4. Mikrobiologische Kennzahlen

10 g Zucker enthalten:	Mesophile Gesamtkeime	≤ 1500
	Hefen	≤ 100
	Schimmelpilze	≤ 100
	Enterobacteriaceae	neg./ 10

5. Lagerung und Haltbarkeit

Kühl und trocken gelagert mindestens 60 Monate (15 - 25° C, rel. Luftfeuchte 40 - 65%)

6. Liefereinheiten

Aarberg und Frauenfeld	⇒	lose
	⇒	Einweg-BB à 1'000 kg
	⇒	Säcke à 25 kg
Frauenfeld	⇒	Säcke à 15 kg
Aarberg	⇒	Beutel à 1 kg (10 x 1 kg)

Vorliegende Spezifikation ist ein **Bestandteil der Allgemeinen Verkaufsbedingungen der Schweizer Zucker AG.**