



Produktespezifikation SCHWEIZER FEINKRISTALLZUCKER

Produktbeschreibung

Saccharose von hoher Reinheit aus Zuckerrüben, kristallisiert, gesiebt, frei von Zusatzstoffen. Diese Spezifikation gilt für Lieferungen ab dem 1.10.2023

Herkunft

Schweiz

Deklaration

Sachbezeichnung:	Zucker
Pflanzliche Herkunft:	Zuckerrübe
Zutaten:	Zucker

Konformität

Entspricht dem Schweizer Lebensmittelgesetz (LMG), der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) sowie der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH, SR 817.022.17).

Beschaffenheit

Aussehen:	weisse, farblose Kristalle
Geruch:	neutral ohne Fremdgeruch
Geschmack:	rein süss
Konsistenz:	frei fliessend

Analytische Merkmale (entsprechend EU-Zuckerartenrichtlinie 2001/111/EG)

Körnung:	0.20 - 0.90mm für 90 Gewichts%
Polarisation:	> 99.70 °Z
Farbe:	< 35.25 IU
Invertzucker:	< 0.04%
Asche:	< 0.015%
Feuchtigkeit:	< 0.06%
SO ₂ :	< 5mg/kg
Schüttdichte:	820 - 880 kg/m ³

Mikrobiologie

Schwefeldioxid wird nicht eingesetzt. Da Zucker im Allgemeinen als eines der keimärmsten Lebensmittel angesehen wird, gibt es keine festgelegten mikrobiologischen Grenzwerte. Es gelten für weissen Zucker die folgenden Orientierungswerte:

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	< 200 KBE / 10g
Hefen:	< 10 KBE / 10g
Schimmelpilze	< 10 KBE / 10g
E. coli:	n.n./10g
Salmonellen:	n.n./25g



Zuckermühle Rapperswil

Zuckermühle Rapperswil AG
Grabenackerweg 5
CH 5102 Rapperswil

Nährwertangaben (pro 100g)

Energie	1700 kj / 400 kcal
Fett	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g
Kohlenhydrate	100g
davon Zucker	100g
Eiweiss	0g
Salz	0g

Allergene

Die nachfolgend aufgeführten Zutaten mit allergenem Potential sind im Produkt **nicht** enthalten:

Glutenhaltige Getreide (einschl. daraus hergestellte Erzeugnisse)	Schalenfrüchte (einschl. daraus hergestellte Erzeugnisse)
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse
Fische und Fischerzeugnisse	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg
Soja und Sojaerzeugnisse	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Milch, Milcherzeugnisse, Laktose	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Zucker bei ca. 20° C (+/- 5° C) und einer relativen Luftfeuchte zwischen 40% und 65% lagern. Das Produkt nicht direkt auf Betonboden lagern. Starke Temperaturschwankungen und Zugluft können zu Verklumpungen führen.

Gemäss LIV, Art. 13, ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich. Für logistische Zwecke wird die Mindesthaltbarkeit mit 5 Jahren angegeben.

Gentechnik und ionisierte Strahlen

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe und wurde nicht mit ionisierten Strahlen behandelt. Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäss den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

Pestizide

Die Anforderungen über Höchstwerte an Pestizidrückständen werden - sofern relevant - eingehalten.

Lieferformen

Papiersack 25 und 50 kg, Bigbag 500 und 1'000 kg, Lose, 1 kg Paket, Portionen

Food Fraud

Das Risiko einer Fälschung des Produktes schätzen wir als sehr gering ein.

Vegan / Koscher / Halal

Das Produkt besteht ausschliesslich aus pflanzlichen Zutaten und kann als Vegan bezeichnet werden. Dieser Zucker aus Schweizer Produktion ist Halal und Koscher zertifiziert.

Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig.