

productnummer :	845956	GN code :	17019910
productnaam :	Geraffineerde rietsuiker (CC) - zak 25 kg		
versie :	4	Geldig vanaf:	30-05-2023

Productomschrijving

Een witte suiker van hoge kwaliteit volgens de EU2-norm volgens de EU-regelgeving. Het is afgeleid van de kristallisatie van het sucrosemolecuul dat aanwezig is in rietsuiker.

Ingrediënten

suiker

Oorsprong

suikerriet

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	Min	Max	Typisch	Eenheid	Methode
Polarisatie	99.8			°Z	BSCH040
Invertsuiker		0.04		%	/
Vochtgehalte (KF)		0.06		%	BSCH017
SO2		4		ppm	BSCH213
Troebelheid		20		IU	/
Bezinksel		10		mg/kg	/
Kleur		30		icumsa 420 nm	BSCH023
As		0.016		% C28	BSCH051
Deeltjesgrootte MA (Mean Aperture)			0.45 - 0.75	mm	BSCH103
Deeltjesgrootte CV (Variatiecoëfficiënt)		50		%	BSCH103

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	Max	Typisch	Eenheid	Methode
Totaal kiemgetal	200		/10g 30°C	BSMI001
Gisten	10		/10g 25°C	BSMI011
Schimmels	10		/10g 25°C	BSMI011

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	400	kcal
Energie	:	1700	kJ
Vetten	:	0	g
Koolhydraten	:	100	g
Suikers	:	100	g
Eiwitten	:	0	g
Zout	:	0	g

Houdbaarheid

Algemeen

Dit product is onbeperkt houdbaar na productie en vrijgesteld van de vermelding van een houdbaarheidsdatum, overeenkomstig de EU Verordening 1169/2011, artikel 24 - bijlage X (1d).

productnummer :	845956	GN code :	17019910
productnaam :	Geraffineerde rietsuiker (CC) - zak 25 kg		
versie :	4	Geldig vanaf:	30-05-2023

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C	15	25	
Rel. vochtigheid %		65	
Advies	Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.		
Extra informatie	Het product moet thermische schokken, contact met vochtige oppervlakken en geurige producten vermijden.		

Naleving van de Europese regelgeving

- Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen en wijzigingen;
- Verordening (EU) 2023/915 van de Commissie van 25 april 2023 betreffende maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 2023/2006 van de Commissie van 22 december 2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en wijzigingen;

Kwaliteitsgaranties

GMO-verklaring: Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.

Ionisatieverklaring: Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.

Voedselveiligheid: Belgosuc NV is FSSC 22000 gecertificeerd door een externe instantie.

De informatie in dit document is, naar onze kennis en geweten, nauwkeurig op de datum van publicatie. In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de klant om de toepasbaarheid van deze informatie of de geschiktheid van elk product voor hun eigen bepaald doel te bepalen. Alle informatie is geldig tot herziening. Dit document wordt elektronisch gedrukt en is daarom niet ondertekend.