



Griessuiker S1 700g

1. Algemene informatie:

Groepsnaam: Suiker

Artikelnummer : 27162

Productbeschrijving: Ultrafijne griessuiker S1

2. Ingrediënten

Namen	Suiker
-------	--------

3. Allergenen : (definitions following EC directives 2003/89/EC and 2006/142/EC)

De suiker, die geproduceerd werd door de Tiense Suikerraffinaderij n.v., heeft geen specifieke verplichting om ingrediënten te labelen die vermeld staan in de Bijlage III bis van de Richtlijn 2003/89/EG zoals bij amendement gewijzigd in de Richtlijnen 2006/142/EG en 2003/89/EG.

In het bijzonder: het SO₂-gehalte is lager dan 10 mg/kg

4. Chemische en fysico- chemische Parameters:

	EG N°1	Methode
E.G. punten		
Kleurtype (visueel)	≤ 4,0	Icumsa
Kleur in oplossing (420 nm)	≤ 3,0	Icumsa
As	≤ 6,0	Icumsa
Totaal	≤ 8,0	
Troebel in water (NTU eq.)	≤ 4,00	
Troebel in alcohol (NTU eq.)	≤ 6,00	
Onoplosbare deeltjes in water	≤ 7,00	
Floc	Negatief	
Polarisatie (°S)	≥ 99,7	Icumsa
Reducerende suikers (%)	≤ 0,040	Icumsa
Vochtgehalte	≤ 0,060	Icumsa
SO ₂ (mg/kg)	≤ 10	Icumsa
Fe (mg/kg)	≤ 0,5	

5. Microbiologische Parameters:

Parameter	Max. Waarde
Thermofielen Aeroben: <ul style="list-style-type: none">Totaal aantalZuurvormende sporen Anaeroben: <ul style="list-style-type: none">H₂S pos. gasvormers (Sulfide Spoilage Spores)H₂S neg. gasvormers	$\leq 150/10g$ suiker $\leq 75/10g$ suiker $\leq 5/10g$ suiker Sporen aanwezig (Hard Swell Spores) in niet meer dan 4 monsters op 6.
Mesofielen <ul style="list-style-type: none">Totaal aantalGistenSchimmels	$\leq 200/10g$ suiker $\leq 10/10g$ suiker $\leq 10/10g$ suiker

6. Organoleptische/ Visuele Parameters:

Uitzicht	Witte transparante kristallen.
Smaak/ Geur	Zuivere, typische zoete smaak, kenmerkende geur

7. Nutritiele waarde tabel (per 100g)

Energy	400 kCal
Energy	1700 kJ
Koolhydraten	100 g
Waarvan suikers	100 g

8. GMO-Declaration:

De suiker, die geproduceerd werd door de Tiense Suikerraffinaderij n.v., is verkoopbaar in overeenstemming met de Europese Verordening (EG) Nr. 178/2002 en 1830/2003 voor de vergunning, de etikettering en de traceerbaarheid van de genetisch gewijzigde voeding en voeder en is niet het onderwerp van een verplichte etikettering in overeenstemming met deze verordeningen. In het geval dat deze situatie verandert, zal de Tiense Suikerraffinaderij n.v. zijn klanten informeren in overeenstemming met verordeningen die hier boven vermeld werden.

9. Verpakking

Verpakkingsmateriaal	Plastic potje
Hoeveelheid per potje	700g per potje
Afmetingen potje	128x128x75mm
Afmeting deksel	128x128mm
Verpakkingsmateriaal omdoos	Karton
Binnenafmetingen	390 x 261 x 147 mm
Aantal/ omdoos	12 potjes/omdoos

10. Etiket

Etiket doosjes	
Formaat	51 x 72mm
Talen	Nederlands - Frans
Code	EAN-code
Ingredienten op etiket	ja
Lotcode op het etiket	ja
Houdbaarheidsdatum	Geen vervaldatum van toepassing
Etiket omverpakking	
Soort etiket	Groot wit
Formaat	80 x 100mm
Omschrijving	Product
Aantal	12/ omverpakking
Code	EAN-code

11. Opslag condities

Aanbevolen opslagvoorwaarden: Kamertemperatuur (+/- 20°C) , Relatieve vochtigheid ≤ 65 % (bij 20°C). Contact met vochtige oppervlakten en thermische variaties vermijden

Onder de boven vermelde condities behoudt de suiker zijn specifieke eigenschappen en kan de suiker bewaard worden voor een vrijwel onbeperkte tijd. In overeenstemming met de Europese Richtlijn 2000/13/EG is een aanduiding van de datum van minimale houdbaarheid ('te gebruiken voor'/'te gebruiken tot' datum) niet vereist voor vaste suiker.

12. Controles uitgevoerd door de leverancier

- Zuiverheid vrachtwagen
- Jaarlijkse controle en goedkeuring van de weegbruggen van de leverancier door het Metrologische Instituut, afhankelijk van het Ministerie van Economische Zaken.