



## Bloemsuiker 500g

---

### 1. Algemene informatie:

Groepsnaam: Suiker

Artikelnummer : 26894

Productbeschrijving: Bloemsuiker

---

### 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 SO<sub>2</sub>-gehalte is lager dan 10 mg/kg

---

### 4. Chemische en fysico- chemische Parameters:

	EG N°1
<b>E.G. punten</b>	
Kleurtype (visueel)	≤ 4,0
Kleur in oplossing (420 nm)	≤ 3,0
As	≤ 6,0
Totaal	≤ 8,0
Polarisatie (°S)	≥ 99,7
Reducerende suikers (%)	≤ 0,040
Vochtgehalte	≤ 0,060
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	≤ 10
Fe (mg/kg)	≤ 0,5

---

## 5. Microbiologische Parameters:

Parameter	Max. Waarde
<b>Thermofielen</b> <b>Aeroben:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Totaal aantal</li><li>Zuurvormende sporen</li></ul> <b>Anaeroben:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>H<sub>2</sub>S pos. gasvormers (Sulfide Spoilage Spores)</li><li>H<sub>2</sub>S neg. gasvormers</li></ul>	$\leq 150/10g$ suiker $\leq 75/10g$ suiker $\leq 5/10g$ suiker Sporen aanwezig (Hard Swell Spores) in niet meer dan 4 monsters op 6.
<b>Mesofielen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Totaal aantal</li><li>Gisten</li><li>Schimmels</li></ul>	$\leq 200/10g$ suiker $\leq 10/10g$ suiker $\leq 10/10g$ suiker

## 6. Organoleptische/ Visuele Parameters:

<b>Uitzicht</b>	Witte poeder
<b>Smaak/ Geur</b>	Zoete smaak - Afwezigheid van vreemde smaak en geur.

## 7. Nutritiele waarde tabel (per 100g)

<b>Energy</b>	400 kCal
<b>Energy</b>	1700 kJ
<b>Koolhydraten</b>	100 g
<b>Waarvan suikers</b>	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

<b>Verpakkingsmateriaal</b>	<b>Plastic potje</b>
<b>Hoeveelheid per potje</b>	500g per potje
<b>Afmetingen potje</b>	128x128x75mm
<b>Afmeting deksel</b>	128x128mm

<b>Verpakkingsmateriaal omdoos</b>	Karton
<b>Binnenafmetingen</b>	390 x 261 x 147 mm
<b>Aantal/ omdoos</b>	12 potjes/omdoos

---

## 10. Etiket

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

---