



PRODUCT DATA SHEET

Bloemsuiker SO – 5 X 2 kg

Visueel aspect

Witte poeder - Vrij van voorwerpen vreemd aan suiker en agglomeraten

Organoleptisch aspect

Zoete smaak - Afwezigheid van vreemde smaak en geur.

Microbiologisch aspect

Mesofielen:

- Totaal aantal	≤ 150/g suiker
- Gisten	≤ 10/g suiker
- Schimmels	≤ 10/g suiker




Chemisch en physicochemisch aspect

E.G. punten	EG N°1
Kleurtype (visueel)	≤ 4,0
Kleur in oplossing (420 nm)	≤ 3,0
As	≤ 6,0
Totaal	≤ 8,0
Polarisatie (°S)	≥ 95,7
Reducerende suikers (%)	≤ 0,040
Vochtgehalte (%)	≤ 0,060
Zetmeel (%)	≤ 4,0

Korrelgrootte

% <0,100mm
≥ 80

Verpakking : Artikelcode N°325

Pallet (6 X 9 X 10kg) EAN : 5 410256 203257	Bale (5x2kg) EAN : 5 410256 103250	Zakje 2kg EAN : 5 410256 003253
		

Verklaring

Het product bevat volgende ingrediënten :
 100 g bloemsuiker bevat :

Suiker, Maïszetmeel
 Energetische waarde : 400 kcal / 1700 kJ
 Koolhydraten : 100 g
 Waarvan suiker : 96 g

Geen andere nutrimenten of componenten vermeld in EG Richtlijn over nutritionele etikettering zijn aanwezig in het product, of enkel als sporen.

Aanbevelingen voor stockage

Aanbevolen opslagvoorwaarden :

Kamertemperatuur (+/- 20°C)
 Relatieve vochtigheid ≤ 65 %
 Contact met vochtige oppervlakten en thermische variaties vermijden

Om blokvorming te vermijden is het aanbevolen om de paletten niet te stapelen.

Volgens de Europese wetgeving (Richtlijn 2011/1169/EG) en de overeenkomende nationale wetgevingen, moeten droge suikers geen vervaldatum vermelden. Die kunnen in goede omstandigheden onbeperkt gestockeerd worden.

Opmerkingen

- Alle verpakkingsmateriaal dat gebruikt wordt voor de suikers van de Tiense Suikerraffinaderij in voedingsgeschikt volgens de verschillende relevante wetgevingen voor verpakkingsmateriaal in contact met voeding.
- Zetmeel wordt in zakken van 2kg gebruikt. Het gaat over een maïszetmeel gewaarborgd gluten-vrij en zonder GMO

- Datum vorige versie: **24/03/2005**
- Datum van revisie: **16/04/2013**