

Specyfikacja produktowa CUKIER TRZCINOWY NIERAFINOWANY

Termin przydatności do spożycia: **24 miesiące od daty produkcji**

Kraj pochodzenia: Mauritius, Eswatini

Składniki	Nierafinowany cukier trzcinowy
Badania fizykochemiczne	Opis
Smak/zapach	Właściwy dla melasy, niearomatyzowany, bez zapachu zjełczałego i bez obcych zapachów. Smak słodki, typowy dla cukru trzcinowego, bez obcych smaków.
Barwa	Brązowa, złocista
Wygląd	Sypkie, złote kryształki cukru
Wilgotność	Max 0,12%
Wielkość cząstek	0,6 – 0,9 mm
Polaryzacja	Mín. 99,1
Cukry redukujące	Max 0,25%
Zawartość popiołu	Max 0,25%
Zanieczyszczenia organiczne	Niedopuszczalne
Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalne
Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
Warunki przechowywania	Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów

Badania mikrobiologiczne	Opis
Ogólna liczba drobnoustrojów	Max 5x10 ³ cfu/g
Liczba pleśni i drożdży	Max 5x10 ² cfu/g
Bakterie z grupy coli	Nieobecne w 10g
<i>E.coli</i>	Nieobecna w 10g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Nieobecny w 25g
<i>Enterobacteriaceae</i>	Nieobecna w 10g
<i>Bacillus cereus</i>	Nieobecny w 10g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Nieobecna w 25g
<i>Salmonella</i>	Nieobecna w 25g

Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:

Olów
Kadm

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmian

Produkt **nie jest modyfikowany genetycznie** i nie zawiera w swym składzie organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 oraz 1830/2003 i następnymi.

Produkt nie został też poddany działaniu **promieniowania jonizującego**.

Alergeny – **brak alergenów**.

Wartość energetyczna w 100g produktu	1708 kJ/ 402 kcal
Tłuszcz	0g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0g
Węglowodany	99g
W tym cukry	99g
Białko	0g
Sól	0g

Stwierdza się, iż produkt spełnia wymagania jakościowe i pod względem w/w parametrów nie budzi zastrzeżeń, przez co nadaje się do użycia zgodnie z przeznaczeniem.