

## Cukr bílý krystal – specifikace výrobku

Název výrobku	Cukr bílý krystal																									
Charakteristika výrobku	Cukr bílý krystal je výrobek krystalické textury, obsahuje hlavně sacharózu v množství nejméně 99,7 %, patří do skupiny přírodních sladidel. Je barvy bílé, sladké chuti, v roztoku čirý nebo jen slabě opalizující. Cukr bílý krystal je směs krystalů stejnoměrného zrnění, volně sypká.																									
Základní použitá surovina	Řepa cukrová, voda																									
Základní znaky technologického postupu	<p>Řepa cukrová, cukrovka je základní surovinou, z níž se průmyslově izoluje cukr-sacharóza. Technologický postup je rozdělen do několika fází:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. příprava a zpracování suroviny</li> <li>2. těžení šťávy (extrakce)</li> <li>3. čištění šťávy a filtrace (epurace)</li> <li>4. odpařování</li> <li>5. krystalizace</li> <li>6. odstředování</li> <li>7. sušení, stabilizace</li> </ol>																									
Senzorické požadavky	<p>Barva a vzhled – barva bílá, popř. se slabým barevným nádechem, beze skvrn, nečistot a cizích příměsí</p> <p>Chuť a vůně – sladká bez jakýchkoliv cizích příchutí nebo pachů</p> <p>Textura – krystalická, na omak nelepivé, bez hrudek</p> <p>Vzhled v roztoku – čirý nebo slabě opalizující</p>																									
Fyzikální a chemické požadavky dle vyhlášky 76/2003 Sb. pro přírodní sladidla	<p>sacharóza polarimetricky            nejméně 99,7 % hm.</p> <p>ztráta sušením                            nejvýše 0,06 % hm.</p> <p>barva v roztoku při 420 nm            nejvýše 45 IU</p> <p>invertní cukr                                nejvýše 0,04 % hm.</p> <p>obsah nerozpustných látek            nejvýše 50 mg / kg</p> <p>Bodové hodnocení bílých cukrů</p> <p>Celkový počet bodů nejvýše 22</p> <p>Z toho: Popel – body nejvýše 15</p> <p>            Barva v roztoku – body nejvýše 6</p> <p>            Typová řada – body nejvýše 9</p> <p>Třídění podle velikosti částic a jejich podíl v %hmot.:</p> <table border="1" data-bbox="532 1675 1395 1814"> <tr> <td>síta</td> <td>2,00 mm</td> <td>1,00 mm</td> <td>0,80 mm</td> <td>0,63 mm</td> <td>0,4 mm</td> <td>0,31 5mm</td> <td>0,16 0mm</td> <td>propad</td> </tr> <tr> <td>Vyhl.</td> <td></td> <td colspan="4">Minimálně 70%</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>								síta	2,00 mm	1,00 mm	0,80 mm	0,63 mm	0,4 mm	0,31 5mm	0,16 0mm	propad	Vyhl.		Minimálně 70%						
síta	2,00 mm	1,00 mm	0,80 mm	0,63 mm	0,4 mm	0,31 5mm	0,16 0mm	propad																		
Vyhl.		Minimálně 70%																								

Mikrobiologické požadavky	Nařízení komise /ES/ 2073/2005 o mikrobiologických kritériích na potraviny v platném znění. Kapitola 1. Kritéria bezpečnosti potravin-  Pravidelné provádění vyšetření podle příslušného kritéria není za běžných podmínek užitečné u těchto potravin určených k přímé spotřebě cukru.
Chemické požadavky na zdravotní nezávadnost cukru	Dle vyhlášky 305/2004 Sb. v platném znění, kterou se stanoví druhy kontaminujících a toxikologicky významných látek v potravinách není určeno nejvyšší přípustné množství pro cukr /dále viz Nařízení komise /ES/ 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách  Dle vyhlášky 4/2008 Sb. v platném znění, kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin je povoleno pro cukr nejvyšší přípustné množství oxidu siřičitého v množství 10 mg/kg
Balení výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)	1. balení 0,5, 1 kg, 2 kg (sáček sulfátový papír), přebalový obal (folie)- celková hmotnost 10kg 2. balení 15, 25 kg – papírové pytle ventilové 3. balení 50 kg – papírové pytle ventilové, polypropylenové pytle s polyethylenovou vložkou ventilové 4. velkoobjemové vaky 400 – 1000kg rezná polypropylenová tkanina 5. volně ložený – silocisterny pro přepravu potravin
Způsob distribuce výrobku	Dopravní prostředky splňující hygienické požadavky na přepravu potravin dle zákona č.110/97 Sb. o potravinách v platném znění – pro balené zboží.  Dopravní prostředky splňující hygienické požadavky na přepravu potravin dle zákona č.110/97 Sb. o potravinách v platném znění a požadavky vyhlášky 38/2001 Sb. v platném znění o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinou – pro volně ložené zboží
Skladovací podmínky	Skladování v souladu s vyhláškou 76/2003 Sb. v platném znění pro přírodní sladidla.  Cukr se skladuje při teplotě nejvýše 30° C, relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.
Minimální trvanlivost	Při dodržení skladovacích podmínek není trvanlivost omezená
Alergeny	Výrobek neobsahuje alergeny, obsahuje pouze stopy SO <sub>2</sub> , avšak s limitem pod 10mg/kg
GMO	Výrobek není vyroben z geneticky modifikované suroviny.
Obalový materiál	PAP, obal splňuje požadavky nařízení Parlamentu a Rady ES 1935/2004