

Cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek - specifikace

Název výrobku	Cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek																		
Charakteristika výrobku	Cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek obsahuje hlavně sacharózu v množství nejméně 96,7 %, patří do skupiny přírodních sladidel, je barvy bílé, sladké chuti. Cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek je volně sypká směs jemně mletých drcených krystalů.																		
Základní použitá surovina, přídatné a pomocné látky	Cukr bílý krystal Protihrudkující látka E 551 oxid křemičitý max 0,5 %																		
Složení	Složení: cukr moučka, protihrudkující látka E551																		
Základní znaky technologického postupu	Cukr bílý krystal se pomele, vytřídí na vysévačích. Cukr moučka se naskladňuje v zásobníku, před jeho zabalením se do zásobníku dávkuje protihrudkující látka oxid křemičitý max do 0,5% , směs se homogenizuje a homogenizovaná směs moučky a oxidu křemičitého se balí.																		
Senzorické požadavky	Barva a vzhled – barva bílá, popř. se slabým barevným nádechem, beze skvrn, nečistot a cizích příměsí Chuť a vůně – sladká bez jakýchkoliv cizích příchutí nebo pachů Textura – pomleté krystalky, na omak nelepivé, bez hrudek Vzhled v roztoku – čirý nebo slabě opalizující																		
Fyzikální a chemické požadavky dle vyhlášky 76/2003 Sb. pro přírodní sladidla	sacharóza polarimetricky nejméně 96,7 % hm. invertní cukr nejvýše 0,10 % hm. ztráta sušením nejvýše 0,20 % hm. Třídění podle velikosti částic a jejich podíl v %hmot.: <table border="1" data-bbox="532 1255 1395 1430"> <tr> <td>síta</td> <td>2,00 mm</td> <td>1,00 mm</td> <td>0,80 mm</td> <td>0,63 m</td> <td>0,4 mm</td> <td>0,31 5mm</td> <td>0,16 0mm</td> <td>propad</td> </tr> <tr> <td>vyhláška</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2">Nejvýše 5 %</td> <td colspan="3">Nejméně 95 %</td> </tr> </table>	síta	2,00 mm	1,00 mm	0,80 mm	0,63 m	0,4 mm	0,31 5mm	0,16 0mm	propad	vyhláška				Nejvýše 5 %		Nejméně 95 %		
síta	2,00 mm	1,00 mm	0,80 mm	0,63 m	0,4 mm	0,31 5mm	0,16 0mm	propad											
vyhláška				Nejvýše 5 %		Nejméně 95 %													
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 max. 10 mg/kg a E551 max. 10000 mg/kg
Balení výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)	1. balení 0,5kg, 1 kg, 2kg (papírový sáček s polyethylenovou vrstvou nebo papírový sáček), přebalový obal (papírový pytel nebo folie)- celková hmotnost 10kg 2. balení 15 kg – papírové pytle otevřené
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.
Skladovací podmínky	Skladování v souladu s vyhláškou 76/2003 Sb. v platném znění pro přírodní sladidla. Cukr moučka obsahem protihrudkujících látek se skladuje při teplotě nejvýše 30° C, relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 65 %.
Minimální trvanlivost	Při dodržení skladovacích podmínek není trvanlivost omezená
Alergeny	Výrobek neobsahuje alergen, obsahuje pouze stopy SO ₂ , 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