



# Puderzucker

Produktspezifikation | PS 237135-1.11DE  
Gültig ab: 7. November 2018

SAP QM no: 132  
Seite 1 / 2

## Beschreibung

Puderzucker wird durch Vermahlen von Zucker hergestellt. Das Produkt enthält keine weiteren Zutaten neben Zucker. Puderzucker schmeckt rein süß und hat einen typischen, auf den landwirtschaftlichen Rohstoff zurückzuführenden Geruch. Das Produkt ist zum Verzehr bestimmt; dabei erfüllt es die Anforderungen der Lebensmittelindustrie.

## Rechtliche Aspekte / Qualitätsgarantie

Das Produkt erfüllt die Anforderungen, die sich aus dem europäischen Lebensmittelrecht ergeben. Besonders zu nennen sind folgende Vorschriften entsprechend ihrer aktuell gültigen Fassung (siehe <http://eur-lex.europa.eu/>)

**Verordnung (EG) Nr. 178/2002** zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit und das Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetz

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene

**Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

**Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

**Verordnung (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Puderzucker ist ein nicht gentechnisch verändertes Lebensmittel im Sinne von **Verordnung (EG) 1829/2003**, eine Kennzeichnung gemäß **Verordnung (EG) 1830/2003** ist nicht erforderlich.

Puderzucker enthält keine allergenen Substanzen, die in **Verordnung (EU) 1169/2011** Anhang II aufgeführt sind.

Das Produkt ist halal. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.

Das Produkt ist kosher. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.

## Zutaten

Zucker

## Kennzeichnung / Verkehrsbezeichnung

### Verkehrsbezeichnung:

Puderzucker

### Kennzeichnung:

Zucker oder Puderzucker

## Physikalisch chemische Eigenschaften

Analysen nach ICUMSA-Methoden:

Polarisation .....	min 99.7 °Z
Trockenverlust .....	max 0.06 %
Invertzucker .....	max 0.04 %
Leitfähigkeitsasche .....	max 0.0108 %
Leitfähigkeitsasche .....	max 6 Punkte
Farbe in Lösung (420 nm) .....	max 30 IE
Sulfit <sup>1</sup> .....	max 10 mg/kg

### Partikelgröße:

>0,1 mm .....	max 20 %
---------------	----------

<sup>1</sup> Berechnet als SO<sub>2</sub>

## Mikrobiologische Parameter

Analysen nach ICUMSA-Methoden:

Gesamtkeimzahl .....	max 200 KBE/g
Schimmel .....	max 10 KBE/g
Hefen .....	max 10 KBE/g

## Nährwertangaben

Durchschnittlich pro 100 g

Brennwert .....	1700 / 400 kJ / kcal
Fett .....	0 g
Gesättigte Fettsäuren .....	0 g
Kohlenhydrate .....	100 g
Zucker .....	100 g
Eiweiß .....	0 g
Salz <sup>1</sup> .....	0 g

<sup>1</sup> Berechnet auf Basis des Natriumgehalts

Bei den Angaben in der Spezifikation handelt es sich um sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelte und geprüfte Informationen. Durch unvermeidbare Schwankungen in der Probenahme und bei den analytischen Ergebnissen kann es jedoch mitunter zu Abweichungen von diesen Angaben kommen. Eine diesbezügliche Haftung ist, soweit mit geltenden Recht vereinbar, ausgeschlossen. Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig und kann ohne Vorankündigung aktualisiert werden.

# Puderzucker

Produktspezifikation | PS 237135-1.11DE  
Gültig ab: 7. November 2018

SAP QM no: 132  
Seite 2 / 2

.....  
Das Produkt wurde nicht bestrahlt.

Bei der Herstellung des Produktes werden keine Stoffe tierischer Herkunft eingesetzt.

## Lagerbedingungen

Für festen Zucker sind Haltbarkeitsangaben und demzufolge auch die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich. Die Lagerung erfolgt bei einer empfohlenen Temperatur von 15°C – 25°C und einer relativen Feuchte unter 65 %. Kontakt mit feuchten Oberflächen und starke Temperaturschwankungen müssen vermieden werden. Starke Gerüche sollten vermieden werden. Puderzucker neigt bei erhöhter Feuchtigkeit zur Klumpenbildung.

## Verpackung / Artikelnummer

4504	.....	Puderzucker 896x250 g Chep 1/2
4505	.....	Puderzucker 392x250 g Chep 1/4
4510	.....	Puderzucker Aldi 16x250 g Tray DD
4520	.....	Puderzucker 16x250 g Tray Euro
4700	.....	Puderzucker 80x10 kg PES Euro
4801	.....	Puderzucker 30x25 kg PS m. Inliner H1
4802	.....	Puderzucker 30x25kg PS m.Inliner Euro
4803	.....	Puderzucker 18x25kg PS Inl.Euro geschr
17000228	.....	Puderzucker 80x10 kg PS H1
17000772	.....	Puderzucker 50x10 kg PES Euro
17000869	.....	Puderzucker BÄKO 80x10kg PES Euro
51833	.....	Puderzucker 18x25kg PS Inliner H1
52381	.....	Puderzucker 16x250g (288kg) Chep1/1

.....  
Bei den Angaben in der Spezifikation handelt es sich um sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelte und geprüfte Informationen. Durch unvermeidbare Schwankungen in der Probenahme und bei den analytischen Ergebnissen kann es jedoch mitunter zu Abweichungen von diesen Angaben kommen. Eine diesbezügliche Haftung ist, soweit mit geltenden Recht vereinbar, ausgeschlossen. Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig und kann ohne Vorankündigung aktualisiert werden.  
.....