



## **WIENER FEINKRISTALLZUCKER**

### **DATENBLATT/SPEZIFIKATION**

#### **ALLGEMEINE BESCHREIBUNG**

Wiener Feinkristallzucker ist eine feinkristalline Weißzuckersorte und entspricht den allgemeinen Qualitätskriterien von Weißzucker.

- Aussehen : farblose, weiß erscheinende Kristalle
- Geruch : arteigen
- Geschmack : rein-süß
- Relative Süßkraft : 100 %

#### **NÄHRWERTE (in g/100 g Produkt)**

- Energie : 1700 kJ / 400 kcal
- Fett : 0
  - davon gesättigte Fettsäuren : 0
- Kohlenhydrate : 100
  - davon Zucker : 100
- Eiweiß : 0
- Salz : 0
- BE (Broteinheiten) : ca. 8,3

#### **ANALYSENWERTE**

- Polarisation : min. 99,7 °Z
- Gehalt an Invertzucker : max. 0,04 Gew %
- Trocknungsverlust : max. 0,06 Gew %
- Korngrößenverteilung : max. 20 % < 0,2 mm  
: min. 80 % 0,2 - 0,8 mm  
: max. 5 % > 0,8 mm

#### **PUNKTZAHL FÜR WEISSZUCKER**

- Farbtype : max. 9
- Aschegehalt : max. 15
- Farbe in Lösung : max. 6
- Gesamt-Punktzahl : max. 22

#### **LAGERUNG UND HALTBARKEIT**

- Trocken (bei 55 - 70 % rel. Luftfeuchtigkeit) und mind. 5°C über der Außentemperatur, wenn diese weniger als 10°C beträgt. Entsprechend der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist die Angabe einer Mindesthaltbarkeit bei Zucker nicht erforderlich.

HINWEIS: Zucker kann aus der Umgebung Gerüche aufnehmen. Aus diesem Grund wird eine saubere und geruchsneutrale Lagerung und Beförderung empfohlen.



### MIKROBIOLOGIE

- Gesamtkeimzahl : max. 200 KBE / 10 g
- Hefen : max. 10 KBE / 10 g
- Schimmel : max. 10 KBE / 10 g
- Salmonellen : neg. / 25 g

### LIEFERFORM

- lose im Silowagen à ca. 25 Tonnen
- Einweg-Big-Bags mit 750 kg, 1.000 kg Füllgewicht
- 50 kg Papiersack (1 Europalette = 21 Säcke = 1.050 kg)
- 25 kg Papiersack (1 Europalette = 36 Säcke = 900 kg)
- 1 kg Pakete in 10 x 1 kg Überverpackung (1 Europalette = 96 x 10 kg = 960 kg)
- Zuckersticks (1 Karton = 1.000 Portionen à 3,6 g – 5 g, 1 Europalette = 108 Kartons)
- Zuckersachets (1 Karton = 1.000 Portionen à 3,6 g – 6 g, 1 Europalette = 108 Kartons)

### ZOLLTARIFNUMMER

- 1701 9910

### LEBENSMITTELRECHT

- Wiener Feinkristallzucker ist ein Lebensmittel und entspricht den derzeit gültigen, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie den entsprechenden Anforderungen für Zucker in der Europäischen Union.
- Deklaration in der Zutatenliste gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 idgF: „Zucker“

### ALLERGENE STOFFE

Die Kennzeichnung von Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösenden Stoffen wird durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (idgF) geregelt. Weitere derartige Stoffe sind in der ALBA Liste (Stand 2011) aufgelistet. Der von AGRANA Sales & Marketing GmbH gelieferte Zucker enthält keine derartigen kennzeichnungspflichtigen Stoffe.

### EIGENSCHAFTEN UND ANWENDUNG

Wiener Feinkristallzucker wird überall dort verwendet wo ein gut rieselfähiger feinkristalliner Zucker benötigt wird.

Wichtigste Einsatzgebiete sind:

- Backwaren u. Fertigteigmischungen : gute Löslichkeit, Süße, Bräunung
- Gummi- und Geleeartikel : zum Bezuckern

### SICHERHEITSHINWEISE

Aus Gründen des Explosionsschutzes sind bei Umschlag und Transport entsprechende Maßnahmen zu setzen, um eine elektrostatische Aufladung zu vermeiden.

Sämtliche Angaben und Hinweise basieren auf unseren Untersuchungen und sind nur als allgemeine und unverbindliche Empfehlungen und Anregungen zu verstehen. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.