

## CUKIER PUDER

### OPIS PRODUKTU

Drobno mielony biały cukier (sacharoza) z glukozą dodaną, jako środek przeciw zbrylaniu.  
Wyprodukowany z białego cukru kategorii 2, uzyskane z buraka cukrowego, wyprodukowanego w Polsce.

### WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd – sypki, suchy proszek  
Rozmiar cząstek – niemierzony  
Smak – typowy dla produktu  
Zapach – bez obcych zapachów  
Kolor – biały

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

2 lata od daty produkcji . Suche i chłodne pomieszczenia z dala od materiałów wydzielających silny zapach . Temperatura do 30 st.C , wilgotność do 70% . Surowiec przechowywany w ww. warunkach zachowuje swoje właściwości .

### OPAKOWANIE

worek..... 25 kg

worek..... 10 kg

Materiał opakovaniowy jest zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr. 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzeniem (UE) nr. 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością .

### KIERUNEK DO UŻYTKU

Produkt jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub jako składnik żywności i innych produktów.

Konsumenci z warunkami zdrowotnymi są wykluczeni.

### SKŁADNIKI

sacharoza

glukoza

### PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

Sacharoza ..... min 97,00%

Strata podczas suszenia ..... maks. 0,30%

Glukoza ..... maks. 2,00%

Zanieczyszczenia ferromagnetyczne ..... maks. 0 mg / kg

### MIKROBIOLOGIA

#### Cechy mikrobiologiczne

Metody ICUMSA stosuje się zgodnie z ich dostępnością.

Salmonella sp ..... nieobecne w 25 g

Liczba bakterii z grupy coli ..... nieobecne w 10g

Enterobakterie ..... nieobecne w 10g

Escherichia coli ..... nieobecne w 1 g  
Listeria .....nieobecne w 1 g  
Termiczne zarodniki bakterii. .... max 150 jtk/10g

#### Ogólna liczba bakterii: <sup>1</sup>

n ..... 5  
c ..... 2  
m ..... 200 jtk/10g  
M ..... 2000 jtk/10g

#### Pleśnie: <sup>1</sup>

n ..... 5  
c ..... 2  
m ..... 10 jtk/10g  
M ..... 100 jtk/10g

#### Drożdże: <sup>1</sup>

n ..... 5  
c ..... 2  
m ..... 10 jtk/10g  
M ..... 100 jtk/10g

n = liczba próbek

m = Poziom badanego organizmu, który jest akceptowalny i osiągalne w żywności. Oddziela dobrą jakość od marginalnej akceptowalnej jakości; do i włącznie z M.

M = górne dopuszczalne stężenie organizmu badanego. Liczba powyżej M dla dowolnej jednostki próbki jest niedopuszczalna.

c = maksymalna dopuszczalna liczba wyników, które są  $\geq m$  oraz  $< M$ .

#### METALE CIĘŻKIE

Ołów (Pb) ..... maks. 0,20 mg / kg

Kadm (Cd) ..... maks. 0,02 mg / kg

#### GMO

Cukier puder nie jest modyfikowany genetycznie, zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1829/2003, zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003, etykietowanie nie jest obowiązkowe. Nie zostały w procesie produkcji użyte materiały modyfikowane genetycznie .

#### ALERGENY

Cukier puder nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011 załącznik II.

A

## RADIACJA

Surowiec nie był poddany promieniowaniu jonizującemu .

## NANOMATERIALY

Surowiec nie zawiera nanomateriałów w/w nie zostały użyte w procesie produkcji .

## WARTOŚĆ ODŻYWCZA NA 100G

|                                       | Jednostka       | Zawartość  |
|---------------------------------------|-----------------|------------|
| 1. Wartość energetyczna .....         | kJ / kcal ..... | 1700 / 400 |
| 2. Tłuszcze.....                      | g.....          | 0          |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone ..... | g.....          | 0          |
| 3. Węglowodany.....                   | g.....          | 100        |
| w tym cukry.....                      | g.....          | 100        |
| 4. Białko.....                        | g.....          | 0          |
| 5. Sól.....                           | g.....          | 0          |

MAWO TRADE Sp. z o.o.  
62-800 Kalisz, ul. Młynarska 15/4  
tel. 608 019 644  
NIP 1422167985; REGON 366703761  
e-mail: biuro@mawotrade.pl

Specjalista  
ds. kontroli jakości  
*[Signature]*  
Izabela Wojciechowska  
DOK. ZAT. 11.02.2025