

Witte suiker – EU-orde 2

Productomschrijving

Witte suiker is een voedselstof met één ingrediënt die bestaat uit kleurloze, zuivere, vrij stromende kristallen van sachrose met een witte uitstraling.

Etikettering

Het product bevat de volgende ingrediënten: suiker

Sen-sori-sche kenmerken

Uiterlijk	Witte of transparante kristallen
Geur	Enkele typische geur
Smaak	Typisch en puur zoet

Fysische en chemische parameters

Parameter	Richtwaarden	Methoden
Kleurtype	Max. 4,5 IU (max. 9 punten)	ICUMSA (1)
Kleur in oplossing	Max. 45 IU (max. 6 punten)	ICUMSA (1)
asstofgehalte	Max. 0,027 % (max. 15 punten)	ICUMSA (1)
Totaal punten	Max. 22 punten	Berekend
Polarisatie	Min. 99,7 °Z	ICUMSA (1)
Invert suikergehalte	Max. 0,04 %	ICUMSA (1)
Vochtigheid	Max. 0,06 %	ICUMSA (1)
Bulkdichtheid	800 kg/m ³ tot 950 kg/m ³ (afhankelijk van de deeltjesgrootte)	Gravimetrisch

(1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

IU = ICUMSA-eenheid

Deeltjesgrootte

Typebenaming	Type-symbool	Gemiddelde opening (mm)	CV (%)	Fijnen < 0.2 mm (%)
Witte Suiker grof	C	0.90 – 1.70	< 40	< 5
Witte Suiker standaard	S	0.40 – 1.00	< 45	< 5
Witte Suiker medium	M	0.60 – 1.00	< 45	< 5
Witte Suiker fijn	F	0.40 – 0.65	< 50	< 5

Typebenaming	Type-symbool	Gemiddelde opening (mm)	CV (%)	Fijnen < 0,125 mm (%)
Witte suiker extra fijn	XF	0,20 – 0,40	< 40	< 15
Witte suiker extra extra fijn	XXF	0,18 – 0,25	< 30	< 5

Microbiologische parameters

Parameter	Bovenste richtwaarde	Methode
Mesofiele aerobe bacteriën	200 cfu/10 g	ICUMSA (1)
Gisten	10 cfu/10 g	ICUMSA (1)
Schimmels	10 cfu/10 g	ICUMSA (1)

(1) ICUMSA = Internationale Commissie voor uniforme methoden van suikeranalyse

Opslag en stabiliteit

Opslagomstandigheden	Temperatuur >10 °C Relatieve vochtigheid < 65% Bewaar gescheiden van geurproducerende materialen.
Bewaarperiode	Onder de hierboven genoemde omstandigheden behoudt Witte suiker zijn specifieke eigenschappen en kan het vrijwel onbeperkt worden opgeslagen.

Voedingswaardedeclaratie

volgens Verordening (EU) nr. 1169/2011 per 100 g

Energiewaarde	1700 (400)	kJ (kcal)
Vetten	0	g
waarvan verzadigde	0	g
Koolhydraten	100	g
waarvan suikers	100	g
Eiwitten	0	g
Zout	0	g

Aanvullende aspecten

Algemeen	Het product voldoet aan de toepasselijke Europese wetgeving inzake levensmiddelen. Dit omvat: Richtlijn 2001/111/EG van de Raad “met betrekking tot bepaalde suikers bestemd voor menselijke consumptie”, Verordening (EG) nr. 178/2002 “tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures met betrekking tot voedselveiligheid” en Verordening (EG) nr. 852/2004 “betreffende de hygiëne van levensmiddelen”. Het ingevoerde voedsel Veiligheidsmanagementsysteem komt overeen met een GFSI-equivalent schema. Certificaten zijn op aanvraag beschikbaar.
Speciale diëten	Het product wordt gemaakt van landbouwgrondstoffen. Er wordt geen verwerking hulpstoffen afkomstig van dieren worden gebruikt. Daarom kan het product worden beschouwd als geschikt voor vegetariërs en veganisten. Bovendien is het product gecertificeerd als Kosher en Halal. Certificaten zijn beschikbaar op aanvraag.
Allergenen	Een allergenenetikettering overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1169/2011 “over het verstrekken van voedselinformatie aan consumenten” is niet vereist. Behalve SO₂ worden geen stoffen die in bijlage II worden vermeld gebruikt in de suiker productie. Het SO₂-gehalte van het product is lager dan 10 mg/kg.
GMO	Voor het product is geen etikettering vereist overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1829/2003 “inzake genetisch gemodificeerd voedsel en diervoeders” en Verordening (EG) nr. 1830/2003 “betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van levensmiddelen- en diervoederproducten die worden geproduceerd uit genetisch gemodificeerde organismen”.
Nanotechnologie	Op basis van de definitie van Verordening (EU) nr. 1169/2011 “over de verstrekking van voedingsinformatie aan consumenten” geldt dat het product geen geïntegreerd nanomateriaal.
Verontreinigingen/ pesticide-reststoffen	naleving van Verordening (EU) 2023/915 “over maximale niveaus voor bepaalde verontreinigingen in voedsel en intrekking van Verordening (EG) nr. 1881/2006” en Verordening (EG) nr. 396/2005 “over maximale residuen van pesticiden in of op voedsel en voer van plantaardige en dierlijke oorsprong” is voor dit product gegarandeerd.
Ionisatie/straling	Dit product valt niet onder ionisatie/straling die gedekt wordt door Richtlijn 1999/2/EG “betreffende voedsel en toevoegingen behandeld

	met ioniserende straling” resp. richtlijn 1999/3/EG “over de vaststelling van een communautaire lijst van voedingsmiddelen en voedingsingrediënten behandeld met ioniserende straling”.
Verpakkingsmateriaal	Het verpakkingsmateriaal voldoet aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 “inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen” en Verordening (EU) nr. 10/2011 “inzake plastic materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen”.
Handelseenheden	Leveringen zijn in het algemeen mogelijk in zakken, bigbags en bulk. Details kunnen op aanvraag worden verstrekt.
Veiligheidsmaatregelen	Afhankelijk van de korrelgrootte en het type van het gebruikte operationele proces, mengsels van suikerstof en lucht kunnen een explosieve atmosfeer vormen.
REACH	Sucrose (EINECS NR.: 200-334-9, CAS nr.: 57-50-1) wordt expliciet genoemd in bijlage IV “Vrijstellingen van de verplichting om zich te registreren in overeenkomstig artikel 2 (7)(a)” van Verordening (EG) nr. 1907/2006 “betreffende de registratie, de beoordeling, autorisatie en beperking van chemicaliën (REACH), tot oprichting van een Europees Agentschap voor chemische stoffen”. Daarom is een registratie niet noodzakelijk.
Douanetariefnummer 1701 9910	