

**PRODUCTSPECIFICATIE**

Kristalsuiker extra fijn

Artikelnummer	: 1410/1411/1414
Datum opmaak	: 24-9-2009
Versienummer	: 8
Afgiftedatum	: 1-1-2011
Paginnummer	: 1/2

**Productomschrijving**

Gezuiverde, gekristalliseerde suiker

**Samenstelling**

Kristalsuiker

**Warenwettelijke declaratie**

(witte) suiker

**Specificaties**
**1. Organoleptische eigenschappen**

			<i>Analysmethode</i>
Consistentie	: free-flowing		Visueel
Vorm	: kristallijn		Visueel
Kleur	: helder /wit		Visueel
Geur	: eigen aan suiker		Organoleptische beoordeling
Smaak	: zoet		Organoleptische beoordeling

**2. Fysisch-chemische normen**

Sacharose	% : min.	99,9	ICUMSA G2/3-1 (1994)
Vochtgehalte	% : max.	0,05	ICUMSA GS2/1/3/9-15 (2007)
Reducerend vermogen	% : max.	0,04	ICUMSA GS/1/2/3-4 (1998)
Asgehalte	% : max.	0,016	ICUMSA 2/3-17 (2002)
Zwavel dioxide	ppm : max.	7	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005)
Onoplosbare bestanddelen	ppm : max.	8	ICUMSA GS2/3/9-19 (2007)
Kleur	I.E.-eenheden : max.	30	ICUMSA GS2/3-10 (2007)
Kleurtype	Braunschweig eenheden : max.	2,5	ICUMSA GS2-13 (2007)
Oplosbaarheid	% w/w in water (20°C) : max.	67	
Gemiddelde deeltjesgrootte	mm :	0,30-0,40	ICUMSA GS2/9-19 (2007)
Fractie < 0,1 mm	% : max.	2	
Fractie > 0,6 mm	% : max.	1	

**3. Microbiologische normen**

Mesofielen	kve/10g : max.	200	ICUMSA GS2/3-43 of ISO 4833
Gisten	kve/10g : max.	10	ICUMSA GS2/3-47 of ISO 7954
Schimmels	kve/10g : max.	10	ICUMSA GS2/3-47 of ISO 7954
Salmonella	kve/25g :	Afwezig	ISO 6579

**4. Contaminanten**

Voldoet aan de Nederlandse Warenwet en de Codex Alimentarius.



## PRODUCTSPECIFICATIE

Kristalsuiker extra fijn

Artikelnummer	: 1410/1411/1414
Datum opmaak	: 24-9-2009
Versienummer	: 8
Afgiftedatum	: 1-1-2011
Paginnummer	: 2/2

### Voedingswaarde per 100 gram

Energie	kJ/kcal :	1700/400
Koolhydraten	g : ca.	100

### Opslagcondities

Temperatuur	°C : 10 - 30
	Temperatuurschommelingen > 10°C moeten vermeden worden.
Relatieve vochtigheid	% : 30 - 60
Overig	: Aanbevolen wordt "first in - first out" aan te houden.

### Houdbaarheid

Vrijwel onbeperkt bij genoemde opslagcondities

### Allergenen informatie

Het product bevat geen enkel allergeen zoals vermeld in Richtlijnen 2003/89/EC (Bijlage IIIa), 2005/26/EG (Bijlage) en 2006/142/EG (Artikel 1)

### Non- GMO informatie

Het product wordt gemaakt uit planten die uitsluitend door traditionele veredeling zijn verkregen. In het productieproces worden geen hulpstoffen toegepast die door middel van GMO zijn ontstaan.

### Verpakking

<i>Art. nr</i>	<i>Verpakking</i>
141000	Bulk
1411*	PE bulkzak 1000 kg ^
1414*	Papieren zak 25 kg

\* = 01 houten pallet, \* = 02 kunststof pallet

^ : voor gecoate bigbags geldt positie 5=1

### Overige informatie

### Disclaimer

De weergegeven informatie is, naar ons beste weten, waar en correct. Het is de verantwoordelijkheid van de klant zich ervan te vergewissen dat het gebruik van ons product is toegestaan volgens alle relevante wetten en wetgeving m.b.t. de applicatie. Alle voorgaande specificaties komen hiermee te vervallen. Dit document wordt automatisch afgedrukt en is derhalve niet ondertekend.

## PRODUCT SPECIFICATION

Granulated sugar extra fine

Article number	: 1410/1411/1414
Date of make up	: 24-9-2009
Version number	: 8
Date of edition	: 1-1-2011
Page number	: 1/2

### *Product description*

Purified, crystalline sugar

### *Composition*

Sugar

### *Labelling*

Sugar

### *Specification*

#### 1. Organoleptic characteristics

Consistency	: free-flowing
Form	: crystalline
Colour	: clear / white
Odour	: typical of sugar
Taste	: sweet

#### *Analytical method*

Visual
Visual
Visual
Organoleptic test
Organoleptic test

#### 2. Chemical/Physical norms

Saccharose	% : min.	99.9	ICUMSA G2/3-1 (1994)
Moisture content	% : max.	0.05	ICUMSA GS2/1/3/9-15 (2007)
Reducing sugar	% : max.	0.04	ICUMSA GS/1/2/3-4 (1998)
Ash content	% : max.	0.016	ICUMSA 2/3-17 (2002)
Sulphur dioxide	ppm : max.	7	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005)
Insoluble particles	ppm : max.	8	ICUMSA GS2/3/9-19 (2007)
Colour	I.E.-units : max.	30	ICUMSA GS2/3-10 (2007)
Colour type	Braunschweig units : max.	2.5	ICUMSA GS2-13 (2007)
Solubility	% w/w in water 20°C : max.	67	
Mean particle size	mm :	0.30 - 0.40	ICUMSA GS2/9-19 (2007)
Fraction < 0.1 mm	% : max.	2	
Fraction > 0.6 mm	% : max.	1	

#### 3. Microbiological norms

Mesophilic bacteria	cfu/10g : max.	200	ICUMSA GS2/3-43 or ISO 4833
Yeasts	cfu/10g : max.	10	ICUMSA GS2/3-47 or ISO 7954
Moulds	cfu/10g : max.	10	ICUMSA GS2/3-47 or ISO 7954
Salmonella	cfu/25g :	absent	ISO 6579

#### 4. Contaminants

Complies with the requirements of Dutch Food Law and Codex Alimentarius.



## PRODUCT SPECIFICATION

Granulated sugar extra fine

Article number	: 1410/1411/1414
Date of make up	: 24-9-2009
Version number	: 8
Date of edition	: 1-1-2011
Page number	: 2/2

### *Nutritional value per 100 gram*

Energy	kJ/kcal :	1700/400
Carbohydrates	g : approx.	100

### *Storage conditions*

Temperature	°C : 10 - 30	Temperature fluctuations > 10°C should be avoided.
Relative humidity	% : 30 - 60	
Advise	: We recommend to use the 'First In, First Out' stock management principle.	

### *Shelf life*

Under the above-mentioned storage conditions, the shelf life of granulated sugar caster is practically unlimited.

### *Allergen information*

The product does not contain any allergens as listed in Directives 2003/89 (Annex IIIa), 2005/26/EC (Annex) and 2006/142/EC (Article 1)

### *Non- GMO information*

Only raw materials obtained from traditionally propagated plant species are used to produce this sugar. During the production of sugar no use is made of additives produced by means of genetic modification.

### *Packaging*

<i>art. nr</i>	<i>Packaging</i>
1410*	: bulk
1411*	: PE bulk bag 1000kg^
1414*	: paper bag 25kg

\* = 01 wooden pallet, \* = 02 plastic pallet

^ : for coated bigbags position 5 = 1

### *Other information*

### **Disclaimer**

The information contained herein is, to the best of our knowledge and belief, accurate of the date of publication. In all cases, it is the responsibility of the customer to determine the applicability of this information or the suitability of any product for their own particular purpose. All information is valid until revision. This document is printed automatically and has therefore not been signed.

<b>BEDRIJFSINFORMATIE DISTRIBUTEUR</b>		
naam	<b>BRENNTAG N.V.</b>	<b>BRENNTAG Nederland B.V.</b>
adres	Nijverheidslaan 38 8540 Deerlijk	Donker Duyvisweg 44 3316 BM Dordrecht
land	België	Nederland
telefoonnummer	+32 (0)56 77 69 44	+31 (0)78 65 44 944
faxnummer	+32 (0)56 77 57 11	+31 (0)78 65 44 919
website	www.brenntag.be	www.brenntag.nl
e-mail	info@brenntag.be	info@brenntag.nl
activiteiten	Distributie en export van chemicaliën en grondstoffen	
BTW-nummer	BE0405317567	NL001375945B01
terugroepingsprocedure	Ja	
noodnummer (24/365)	+32 (0)56 77 69 44	+31 (0)78 6544 944
<b>KWALITEITSSYSTEMEN</b>		
ISO 9001	Ja	Ja
ISO 14001	Ja	Ja
ISO 22000	Ja	Ja
FSSC 22000	Ja	Ja
GMP+ -feed	Ja	Ja
OHSAS18001	-	Ja
ESAD	Ja	Ja
andere	-	AEO