



Produkt: Zucker biologisch

Artikelnummer: 3911
Aktualisiert am: 14.09.2011

Produktbeschreibung: Rohrzucker biologisch

Verwendungszweck:
 Als Backzutat, Zutat beim Kochen

Geruch: Typisch
Geschmack: Typisch
Farbe: hellbraun - gold
Herkunft: Kolumbien
Granulometrie: 0,4 - 1 mm

Zutaten: Rohrzucker biologisch

Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	0,1	max. 0,2
Asche	in %	0,1	max. 0,2

Mikrobiologische Werte

	Einheit	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<1.000	Plate count, Plattenguss
Hefen	in KBE/g	<100	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	in KBE/g	<100	Sabouraud, Ausstrich
E Coli	in KBE/g	<10	MPN - Verfahren
Salmonellen	in KBE/g	frei in 25g	Voranreicherung

Auslobungsmöglichkeiten: Aus ökologischen Landbau gemäß Verordnung EG 834/2007

Verpackung: Säcke zu 25kg

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: Kühl (max. 20°C) und trocken (rel.Luftfeuchtigkeit max. 60%) lagern

Mycotoxine: Die Werte liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006.

Schwermetalle: Die Werte liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006.

Pestizide: Die Rückstände an Pflanzenschutzmittel liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut Dec. 27.08.04

Gentechnik: Frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003

Kontaminanten: Reg. CE 194/97 31.01.97 /Reg. CE 466/200

Etikettierung: Decr. Legs. 27.01.92 n. 109

Bemerkung: Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.