



PRODUCT DATA SHEET

Tervurenlaan 182, BE-1150 Brussel, België
Avenue de Tervueren 182, BE-1150 Bruxelles, Belgique
T +32 2 775 80 00 • F +32 2 775 80 30
www.tiensesuiker.com/industry
www.sucretirlemont.com/industry

PRODUCT DATA SHEET

Parelsuikers

P1 – P1/2 – P2 – P3 – P3/4 – P4 – P4/5 – P5

Algemene beschrijving

De witte parelsuiker is een product van de Tiense Suikerraffinaderij n.v. en komt overeen met de kwaliteit van “witte suiker” of “suiker”, zoals beschreven in de Europese Richtlijn 2001/111/EU (inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers) en in het Belgisch Koninklijk Besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers.

Witte suiker wordt geproduceerd in overeenstemming met de relevante voorzorgmaatregelen van de Europese Wet, meer in het bijzonder zoals vastgelegd in de Europese Verordening (EU) Nr. 178/2002 (inzake de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, de oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden).

Witte suiker voldoet aan de kwaliteitstandaard zoals beschreven in de Europese Verordening (EU) Nr. 1234/2007.

Sensorische aspecten

Voorkomen:	witte parels
Geur:	kenmerkende geur
Smaak:	zuivere, typische zoete smaak
Relatieve zoetkracht:	100 % (standaard voor zoetkracht)

Analytische aspecten

	Eenheid	Norm	Methode
Kleurtype (visueel)	EG Punten	≤ 9,0	Icumsa
Kleur (420 nm)	EG Punten	≤ 6,0	Icumsa
As	EG Punten	≤ 15,0	Icumsa
Totaal	EG Punten	≤ 22,0	
Polarisatie	(°S)	≥ 99,7	Icumsa
Reducerende suikers	%	≤ 0,040	Icumsa
Vocht	%	≤ 0,060	Icumsa
SO ₂	mg/kg	≤ 10	Icumsa
Fe	mg/kg	≤ 0,7	

Icumsa : International Commission for Uniform Methods of Sugar analysis



Korrelgrootte

	% > 16 mm	% > 10 mm	% > 8 mm	% > 5,6 mm	% > 4 mm	% > 2,5 mm	% > 1,6 mm	% > 1,25 mm	% > 0,40 mm	% < 0,40 mm
P1	-	-	-	-	-	≤ 8	≥ 80	≤ 11	≤ 3	≤ 2
P1/2	-	-	-	-	≤ 6	30-60	35-62	≤ 6	≤ 3	≤ 2
P2	-	-	-	-	≤ 15	≥ 75	≤ 15	-	≤ 3	≤ 2
P3	-	-	-	≤ 20	≥ 70	≤ 20	-	-	≤ 3	≤ 2
P4	-	-	≤ 15	≥ 70	≤ 20	-	-	-	≤ 3	≤ 2
P4/5	-	≤ 15	≥ 65	≤ 25	-	-	-	-	≤ 3	≤ 2
P5	≤ 7	≥ 75	≤ 16	-	-	-	-	-	≤ 3	≤ 2

Microbiologisch aspect

De suiker is een droog product dat een kleine hoeveelheid water bevat. Metingen tonen aan dat de wateractiviteit (a_w) zich situeert tussen 0,2 en 0,3. Deze waarden bevinden zich ver onder de minimale grens van wateractiviteit waarbij micro-organismen kunnen groeien (0,6 – 0,7). Omwille van deze reden kunnen we droge suiker beschouwen als een microbiologisch veilig product, welk geen verdere voorzorgen behoeft dan Good Manufacturing Practices en droge opslag.

	Eenheid	Norm	Methode
Mesofiele bacteriën (*)			
Gisten	Cfu/10 g	≤ 10	Icumsa
Schimmels	Cfu/10 g	≤ 10	Icumsa
Totaal aantal	Cfu/10 g	≤ 200	Icumsa

(*) : A.B.C.B. specificaties (American Bottlers of Carbonated Beverages)

Verpakking

	Big bag 1000kg	Big bag 625 kg	Zak 25kg	Zak 10kg
P1	X	-	X	X
P1/2	X	-	-	X
P2	X	-	X	X
P3	X	X	X	X
P4	X	-	X	X
P4/5	-	-	X	X
P5	-	-	X	X

Nutritionele informatie

Nutritionele waarde (100g):

Energetische waarde: 400 kcal / 1700 kJ

Koolhydraten: 100 g - waarvan suiker: 100 g

Geen andere nutriënten of componenten vermeld in Europese Verordening (EU) Nr.1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten zijn aanwezig in het product, tenzij enkel als sporen.

Allergenen

De suiker, die geproduceerd werd door de Tiense Suikerraffinaderij n.v., heeft geen specifieke verplichting om ingrediënten te labelen die vermeld zijn in de Bijlage II van de Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

In het bijzonder: het SO₂-gehalte is lager dan 10 mg/kg.

GMO

De suiker, die geproduceerd werd door de Tiense Suikerraffinaderij n.v., is verkoopbaar in overeenstemming met de Europese Verordening (EU) Nr. 1829/2003 en (EU) Nr. 1830/2003 (betreffende de vergunning, de etikettering en de traceerbaarheid van de genetisch gewijzigde voeding en voeder) en is niet het onderwerp van een verplichte etikettering in overeenstemming met deze verordeningen.

In het geval dat deze situatie verandert, zal de Tiense Suikerraffinaderij n.v. zijn klanten informeren in overeenstemming met verordeningen die hier boven vermeld werden.

Aanbevelingen voor opslag

Aanbevolen opslagvoorwaarden:

Kamertemperatuur (+/- 20°C);

Relatieve vochtigheid ≤ 65 % (bij 20°C);

Vermijd thermische variaties en contact met vochtige oppervlakten.

Onder de boven vermelde condities behoudt de suiker zijn specifieke eigenschappen en kan de suiker bewaard worden voor een vrijwel onbeperkte tijd.

In overeenstemming met Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (bijlage X, 1d) is een aanduiding van de datum van minimale houdbaarheid ('te gebruiken voor'/'te gebruiken tot' datum) niet vereist voor suikers in vaste vorm.



Opmerkingen

- Alle verpakkingsmateriaal dat gebruikt wordt voor de suikers van de Tiense Suikerraffinaderij is voedingsgeschikt volgens de verschillende relevante wetgevingen met betrekking tot materiaal in contact met voeding (Europese Verordeningen (EU) Nr. 1935/2004, (EU) Nr. 2023/2006 en indien van toepassing (EU) Nr. 10/2011, met betrekking tot plastic materialen in contact met voeding).

-
- Datum vorige versie: **16/04/2013**
 - Datum van revisie: **27/04/2015**
-