

# PUDERZUCKER

## Produktdatenblatt

AGRANASales and Marketing GmbH

Seite 1/2

Dokument: PDB ASM 08, 01.01.2022, Version 1, Freigegeben von: M. ROTHAUER

Dieses Produktdatenblatt ist ein elektronisch erstelltes Dokument und ist ohne Unterschrift bis auf Widerruf gültig.

### ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Puderzucker ist eine feinvermahlene und anschließend speziell gesiebte Weißzuckersorte und entspricht den allgemeinen Qualitätskriterien von Weißzucker.

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen	farblose, weiß erscheinende Kristalle
Geruch	arteigen
Geschmack	rein-süß
Relative Süßkraft	100%

### PYSISCHE AND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Polarisation	min. 99.7 °Z	
Gehalt an Invertzucker	max. 0.04 %	
Farbtyp	max. 4.5	max. 9 Punkte
Farbe in Lösung	max. 45 ICUMSA	max. 6 Punkte
Aschegehalt	max. 0.027 %	max. 15 Punkte
		Total: max. 22 points
Trocknungsverlust	max. 0.06 %	
Korngrößenverteilung	< 0.15 mm: min. 92% 0.15-0.25 mm: max. 5% > 0.25 mm: max. 5% > 0.5 mm: max. 1%	

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtkeimzahl	max. 200 KBE / 10 g
Hefen	max. 10 KBE / 10 g
Schimmel	max. 10 KBE / 10 g

### NÄHRWERTE (in g / 100 g Produkt)

Energie	1700 KJ / 400 Kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäure	0 g
Kohlenhydrate	100 g
davon Zucker	100 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Proteinheiten (BE)	ca. 8.3

# PUDERZUCKER

## Produktdatenblatt

AGRANA Sales and Marketing GmbH

Seite 2/2

Dokument: PDB ASM 08, 01.01.2022, Version 1, Freigegeben von: M. ROTHAUER

Dieses Produktdatenblatt ist ein elektronisch erstelltes Dokument und ist ohne Unterschrift bis auf Widerruf gültig.

### ANWENDUNG

Wichtigste Einsatzgebiete:

- Süßwaren, wie z.B. Hartkaramell, Fondant, Gummi- und Geleeartikel : zur Süße und Konsistenzgebung
- Konditoreiwaren, Feinbackwaren : zur Süße, Bräunung, Konsistenzgebung

Diese Information gilt als unverbindliche Indikation. Es wird empfohlen, Versuche selbstständig durchzuführen, um die Anwendbarkeit für Ihr Produkt zu überprüfen.

### SICHERHEITSHINWEISE

Aus Gründen des Explosionsschutzes sind bei Umschlag und Transport entsprechende Maßnahmen zu setzen, um eine elektrostatische Aufladung zu vermeiden.

### LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Trocken (max. 65% rel. Luftfeuchtigkeit). Mindesthaltbarkeit: unbegrenzt.

HINWEIS: Zucker kann aus der Umgebung Gerüche aufnehmen. Aus diesem Grund wird eine saubere und geruchsneutrale Lagerung und Beförderung empfohlen.

### VERPACKUNG UND ARTIKELNUMMER

<b>25 kg Sack</b>
<b>SU00697</b>

Für andere Verpackungsarten wenden Sie sich bitte an das ASM Verkaufsteam.

### ZOLLTARIFNUMMER

- 1701 9910

### LEBENSMITTELRECHT

- Staubzucker ist ein Lebensmittel und entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie den entsprechenden Anforderungen für Zucker in der Europäischen Union.
- Deklaration in der Zutatenliste gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 idgF: „Zucker“

### GVO-, ALLERGEN- UND VEGAN-INFORMATION

GVO	Staubzucker enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Demgemäß ist diese Zuckersorte nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.
ALLERGENE	Staubzucker enthält keine Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösenden Stoffe aus der ALBA Liste, die durch die VO (EU) Nr. 1169/2011 geregelt werden.
VEGAN	Staubzucker wird ohne jegliche Verwendung von tierischen Bestandteilen und ohne Anwendung von Tierversuchen, aus rein pflanzlichen Rohstoffen gewonnen. In diesem Sinne kann dieses Produkt im Rahmen einer veganen Ernährung eingesetzt werden.