



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 EG 2 zoals beschreven in de Europese Richtlijn 2001/111/EU en verordening 318/2006 (gerelateerd aan de organisatie van de suikermarkt) en (EU) 952/2006.

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	≤ 0,5	

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 (*)			Icumsa
Gisten	Cfu/10 g	≤ 10	Icumsa
Schimmels	Cfu/10 g	≤ 10	Icumsa
Totaal aantal	Cfu/10 g	≤ 200	
			Icumsa
Thermofiele bacteriën (**)			Icumsa
Aeroben : totaal aantal	Cfu/10 g	≤ 150	Icumsa
Aeroben : zuurvormende sporen	Cfu/10 g	≤ 75	Icumsa
Anaeroben : H2S pos gasvormers	Cfu/10 g	≤ 5	
Anaeroben : H2S neg gasvormers	/6 proefbuizen	≤ 4	
Coliformen	Cfu/10 g	afwezig	
E. Coli	Cfu/10 g	afwezig	
Pahtogenen		afwezig	

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

(**) : A.N.C.A. specificaties (American National Canners Association)

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



Controles uitgevoerd door de leverancier

- Zuiverheid citernes;
 - Staalname bij vertrek;
 - Verzegeling van de citernes;
 - Jaarlijkse controle en goedkeuring van de weegbruggen van de leverancier door het Metrologische Instituut, afhankelijk van het Ministerie van Economische Zaken.
-

Opmerkingen

- Voor de levering van suiker in bulk gebruikt de leverancier uitsluitend bulktransport van levensmiddelen;
 - Het netto gewicht schommelt tussen 25 en 30 ton. De tankwagen wordt gewogen voor en na het laden. De weegbrief wordt afgegeven aan de klant bij de levering;
 - Alle verpakkingsmateriaal dat gebruikt wordt voor de suikers van de Tiense Suikerraffinaderij is voedingsgeschikt volgens de verschillende relevante wetgevingen (Europese verordeningen (EU) 1935/2004, (Eu) 2023/2006 en indien van toepassing (Eu) 10/2011 met betrekking tot verpakkingsmateriaal in contact met voeding.
-

- Datum vorige versie: **16/04/2013**

- Datum van revisie: **27/10/2014**
