

Südzucker Brauner Rohrzucker



Produktbeschreibung

Brauner Rohrzucker eignet sich besonders für Anwendungen, bei denen dem Lebensmittel außer der Süße ein besonderes Aroma gegeben werden soll. Er eignet sich zur allgemeinen Geschmacksverfeinerung, speziell bei braunen Speisen und Getränken, z.B. Caipirinha, Müsli, Backwaren und Kräuterliköre.

Spezifikation

Rechtliche Grundlagen

Brauner Rohrzucker ist ein Lebensmittel; er entspricht in ihrer Qualität den einschlägigen deutschen wie europäischen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes, insbesondere den Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung).

Physikalische und chemische Parameter

Parameter	Einheit	Min	Max	Methode
Farbe in Lösung	ICUMSA-Einheiten	2000	6000	ICUMSA ⁽¹⁾
Aschegehalt	g/100 g		0,3	ICUMSA ⁽¹⁾
Polarisation	°Z	98,5		ICUMSA ⁽¹⁾
Invertzuckergehalt	g/100 g		0,3	ICUMSA ⁽¹⁾
Feuchtigkeit	g/100 g		0,15	ICUMSA ⁽¹⁾
SO ₂ -Gehalt	mg/kg		10	ICUMSA ⁽¹⁾
(1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis				

Mikrobiologische Parameter

Parameter	Probengröße	Oberer Richtwert	Methode
	g	KBE	
Mesophile aerobe Keime	1	200	ICUMSA ⁽¹⁾
Hefen	1	100	ICUMSA ⁽¹⁾
Schimmel	1	100	ICUMSA ⁽¹⁾
(1) ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis.			

Korngröße

Mittlere Korngröße (MA):	ca. 0,7 – 1,2 mm
CV (%):	max. 40

Zusätzliche Informationen

Kennzeichnung

Eine mögliche Verkehrsbezeichnung ist „Brauner Rohrzucker“.

Nährwertangaben

100 g Brauner Rohrzucker enthält gemäß Nährwertkennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Brennwert:	1683 (396)	kJ (kcal)
Fett:	0	g
davon ges. Fettsäuren:	0	g
Kohlenhydrate:	99	g
davon Zucker:	99	g
Eiweiß:	0	g
Salz:	0	g

Allergene

Brauner Rohrzucker erfordert keine Allergen-Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Gentechnik

Brauner Rohrzucker unterliegt keinen Bestimmungen zur Zulassung, Kennzeichnung oder Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Sensorische Merkmale

Aussehen:	helle bis braune Kristalle
Geruch:	angenehm aromatisch
Geschmack:	aromatisch, karamellartiges bzw. würziges Aroma, süß

Lagerung und Haltbarkeit

Empfohlene Lagerbedingungen:

Temperatur: >10 °C

Rel. Luftfeuchte unter 65 % (bei 20°C)

Unter diesen Bedingungen ist Brauner Rohrzucker praktisch unbegrenzt lagerfähig.

Bei starken Temperaturschwankungen oder zu trockener Lagerung kann es zu Klumpenbildung im Produkt kommen.

Handelsformen

Brauner Rohrzucker ist in Verpackungen und Beuteln erhältlich.



Südzucker AG • Maximilianstraße 10 • 68165 Mannheim
Telefon (0621) 421-0 • Telefax (0621) 421-393 • www.suedzucker.de