

Spezifikation

Zucker weiss Kristall Import



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

32081 (25 kg) / 32082 (10 kg)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Für die Herstellung von einem Kilogramm Kristallzucker müssen acht bis neun Zuckerrüben geschnitten und gepresst werden, bevor der gewonnene Saft gereinigt und verdickt wird und die Masse anschliessend auskristallisiert. In einer durchschnittlichen Zuckerrübe steckt etwa 120 gr Zucker.

Zusammensetzung und Herkunft

Zucker (EU), aus biologischer Landwirtschaft

Status

Bio Knospe
glutenfrei
vegan

Herstellverfahren

Für die Herstellung von einem Kilogramm Kristallzucker müssen acht bis neun Zuckerrüben geschnitten und gepresst werden, bevor der gewonnene Saft gereinigt und verdickt wird und die Masse anschliessend auskristallisiert. In einer durchschnittlichen Zuckerrübe steckt etwa 120 gr Zucker.

Zubereitung / Verwendung

Zum Süssen. Getränke, für Gebäck und Kuchen

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV

Ja

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1,700
Energie (Kilokalorien)	400 kcal
Fett	0 g
gesättigte Fettsäuren	0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	100 g
Davon Zucker	100
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	0 g
Eiweiss (Protein)	0 g
Salz	0 g

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	weisse, transparente Kristalle
Konsistenz	frei fliessend
Geruch	produktspezifisch
Geschmack	süss

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerbedingung	Bei ca. 20 Grad und einer relativen Luftfeuchte von 40-65 % ist Zucker praktisch unbegrenzt haltbar. Zucker ist hygroskopisch, Temperatur und Feuchtigkeitsschwankungen vermeiden, um Knollenbildung zu verhindern. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht erforderlich.
Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.

Rückstellmuster

Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.

Zertifizierung Biofarm

ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tel. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Qualitätssicherung
Christian Jeremias
Tel. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch