

# Produktspezifikation

## Zucker

Frießinger Mühle GmbH  
Brühlstr. 13  
74206 Bad Wimpfen  
Tel: 0 70 63-97 97 0

Seite 1 von 3  
01.02.2021  
Revision: 1.4



### 1. Bezeichnung

Weißzucker EG-Kategorie II

### 2. Beschreibung:

- a) Aussehen: weiße oder transparente Kristalle
- b) Geruch: neutral, ohne Fremdgeruch
- c) Geschmack: rein süß, ohne Fremdgeschmack
- d) Textur: frei fließend, kristallin

### 3. Herkunft

EU, weltweit möglich

### 4. Zutaten

Zucker

### 5. Gesetzliche Bestimmung

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung der Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB) und des HACCP-Konzeptes hergestellt und entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

### 6. Transport- / Lagerbedingungen

- kühle und trockene Lagerung (15-25°C, < 65% r.F.)
- MHD: entfällt

### 7. Verpackung

1 kg, 25 kg

In Anlehnung an die EU-VO 1935/2004, Artikel 16 bestätigen wir, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

### 8. Analytische Daten

#### a) mikrobiologische Daten

Kriterium	maximaler Wert	Einheit
Gesamtkeimzahl	200	KbE/10g
Hefen	10	KbE/10g
Schimmel	10	KbE10/g

#### b) chemisch-physikalische Parameter

Kriterium	Wert	Einheit
Farbtype	≤ 9	Punkte
Trocknungsverlust	≤ 0,06	%
Polarisation	≥ 99,7	°Z

## Produktspezifikation

### Zucker

Frießinger Mühle GmbH  
Brühlstr. 13  
74206 Bad Wimpfen  
Tel: 0 70 63-97 97 0

Seite 2 von 3  
01.02.2021  
Revision: 1.4



#### c) Nährwerte

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kcal/kJ)	400 / 1700
Fett (g)	0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0
Kohlenhydrate (g)	100
davon Zucker (g)	100
Ballaststoffe (g)	0
Eiweiß (g)	0
Salz (g)	0

#### 9. GMO

Das Produkt ist ein nicht gentechnisch verändertes Lebensmittel im Sinne von Verordnung (EG) 1829/2003, eine Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) 1830/2003 ist nicht erforderlich.

#### 10. Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach Anhang II Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, welche Zutat
	ja	nein	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO <sub>2</sub> angegeben.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

<b>Produktspezifikation</b>  <b>Zucker</b>	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0  <b>Seite 3 von 3</b> 01.02.2021 Revision: 1.4	
--	---	---

<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sonstiges</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Das Produkt besitzt Lebensmittelqualität. Ist eine Änderung des Produktes vorgesehen, so wird dies mit dem Kunden vereinbart.

**Frießinger Mühle GmbH**

Qualitätssicherung