

KANELA d.o.o Kneževka Ljubice 4 Požega SRBIJA	TEHNIČKI LIST	FTSC01A	Verzija od:
	Prirodan smeđi šećer šećerne trske Demerara		10/4/2020 List: 1/4

NAZIV : Prirodan smeđi šećer šećerne trske 100 % ORGANSKI Azucar Demero

SIROVINA: šećerna trska (biljnog porekla)

POREKLO SIROVINE: KOLOMBIJE

UVOZNIK / DISTRIBUTER ZA TRŽIŠTE SRBIJE : Ducla trading d.o.o. 11 080 Zemun, Srbija

OPŠTE KARAKTERISTIKE

Sastav: šećer 100%

Botanika:

Uobičajeno ime: šećer od trske Latinsko ime: *Saccharum officinarum* Porodica: Poacées

Istorija biljke:

Šećerna trska je trava koja se uglavnom uzgaja u tropskim i suptropskim regionima. Još od praistorije, šećerna trska i med dugo su bili jedini izvor šećera u čovečanstvu. Šećerna trska sadrži do 16% saharoze u svojim stabljikama, iz čega se do 96% može izvući tokom industrijskog procesa.

Tragovi koji potiču iz botaničkog porekla za "Saccharum robustum" na Novoj Gvineji datiraju više od 12.000 godina. Uzgoj šećerne trske prostire se u regionima koji se nalaze na obe strane Meridiana, između 35 ° severne i 30 ° južne (tropske i suptropske regije). Tokom perioda koji je prethodi žetvi, biljka postepeno proizvodi svoj šećer (saharozu) u lišću zahvaljujući kombinovanom delovanju sunca, vode i vazduha (fotosinteza). Saharozu se čuva u stabljici i trebali biste znati da u jednoj stabljici ima 10 do 15% vlaknastih materijala i 12 do 18% šećera, u obliku saharoze i malo glukoze. Stopala trske daju do 20 litara soka iz koga se izluči oko 2 kg šećera.

Berba šećerne trske se javlja nakon jedanaest do osamnaest meseci uzgoja, pre cvetanja.

Proces proizvodnje: a) Ekstrakcija (*Milling train*), b) Pročišćavanje (*Heater and clarifier*), c) Isparavanje (*Evaporator station*), d) Kristalizacija (*Crystallization*), e) Mešanje, turbinovanje (*Centrifugals*), f) Sušenje (*Sugar driers*), g) Pakovanje, skladištenje (*Bulk sugar handling*).

Demerara šećer sa karamel bocom, svoje je ime dobio po mestu gde je prvobitno proizveden: luci Demerara u Britanskoj Gvajani.

Prvo se šećerna trska cedi za ekstrakciju soka. Zatim se prokuva i na kraju zgusne u sirup. Jednom kada voda ispari, ohladi se i očvrstne. Demerara šećer prirodno sadrži melasu koja sama sadrži vitamine i minerale poput kalcijuma, gvožđa, magnezijuma i vitamina B3, B5 i B6. Generalno, što je tamnija boja šećera Demerara, to je veća količina melase i minerala.

Tako pravi šećer demerara pravi se od sirupa šećerne trske koji još uvek sadrži melasu. Melasa se, dakle, nalazi unutar kristala, a ne samo na površini, kao što je slučaj sa smeđim šećerom.

Opis / saveti za upotrebu:

šećer se uzima iz sirovog šećera pri prvom presovanju šećerne trske. Više se ne prerađuje i ne prolazi kroz proces rafiniranja, pa tako čuva vitamine i minerale šećerne trske, zadržavajući na taj način melasu i boju šećera.

Sa nutritivnog stanovišta, demerara ne menja ukus hrane, njen karamelizovani ukus je lagan i delikatan, manje nametljiv od ukusa klasičnog smeđeg šećera. Na primer, često se koristi za zaslađivanje kafe ili čaja, gde bi izrazita nota melase bila nepoželjna.

Demerara šećer 100% prirodni smeđi šećer sa svojom slatkom, laganom voćnom aromom, (slađi od smeđeg šećera) i velikim kristalima prekrivenim melasom, kome duguje svoj karakterističan i tipičan ukus. za mnoge namene, za zaslađivanje mlečnih deserta, čajeva, kafa, čokolada i peciva.

Zlatni kristali meke i hrskave teksture. Ovaj šećer se smatra epitetom posebnih šećera.

PROSEČNE NUTRITIONALNE VREDNOSTI (po 100 g)

energetska vrednost	1 668 kj ou 398 kcal
ugljeni hidrati	99 g
- od kojih šećera	99 g
masti	0 g
- od kojih zasićene masne kiseline	0 g
protein	0 g
so	0 g

FIZIKO-HEMIJSKI PARAMETRI

FIZIKO-HEMIJSKI	specifikacije	prosečna vrednost	metoda analize
polarizacija	> 98 %	99,42 %	icumsa gs2/1/3/9-1
vlaga	< 0,06 %	0,01 %	icumsa gs2/1/3/9-15
smanjenje šećera	< 0,04 %	< 0,005 %	3(29/83)
kondimetrični pepeo	< 0,25 %	0,025 %	icumsa gs1/3/4/7/8-13
bojenje rastvorom icumsa	1900 à 2400	1923	icumsa gs1/3-10
Sulfiti (sumpor dioksid, SO ₂) ppm	< 10 mg/kg	< 1,8 mg/kg	icumsa gs2/1/7-33

KONTAMINANTI

aflatoksine b1 (ppb)	< 2	< 0.1	en 14123
aflatoksine b1 -b2 - g1 - g2 (ppb)	< 4	< 0.5	en 14123
organohlorni pesticidi (ppb)	< 10	< granica detekcije	asu 100.000-34
organofosfatni pesticidi (ppb)	< 5	< granica detekcije	asu 100.000-34

TEŠKI METALI (ppm)

arsen	< 1	< 0,001	icp en 15763
-------	-----	---------	--------------

olovo	< 0,5	< 0,001	icp en 15763
živa	< 0,05	< 0,005	icp en 15763
kadmijum	< 0.02	< 0,100	icp en 15763
kadmijum bakar	< 1	< 0,01	icp en 15763

BAKTERIOLOGIJA / MIKROBIOLOGIJA

Mezofilne klice	< 200 ufc/1g	12	nf en iso 4833
Aerobni kvasci	< 10 ufc/1g	< 1 /1g	nf v 08-059
Kalupi	< 10 ufc/1g	< 1 /1g	nf v 08-059
Escherichia Coli (mmp / g)	odsustvo / 10g	odsustvo / 10g	nf v 08-053
ukupni i fekalni koliformi	odsustvo / 10g	odsustvo / 10g	nf v 08-060
salmonela na 25g	odsustvo	odsustvo	brz test oxid

GRANULOMETRIJA

srednji otvor blende	< 1.5 mm	0,92 mm	icusma gs2/9-37
koeficijent varijacije	< 40 %	30,99 %	icusma gs2/9-37

Propisi / garancije kvaliteta :

GMO / Jonizacija / Aditivi / Zasladivači / Radioaktivnosti / Alergeni : odsustvo

Ovaj šećer je u skladu sa evropskim propisima o ishrani ljudi, uključujući Direktivu 2000/13 / EZ i posebno odgovara na sledeće ažurirane tekstove:

Propisi 178/2002 / CE i 852/2004 /C E koji se odnose na higijenu hrane
 Direktiva 2001/111 / CE o određenim šećerima namijenjenim prehrani ljudi
 Uredba 1935/2004 / CE koja se odnosi na materijale namijenjene za kontakt sa hranom
 Uredba 1881/2006 o maksimalnim nivoima za određene kontaminante u hrani
 Uredba 396/2005 o maksimalnim graničnim vrednostima za ostatke pesticida prisutnih u ili na hrani
 Zakon 2012-1442 od 24.12.2012. Usmeren je na obustavu proizvodnje, uvoza, izvoza i stavljanja na tržište bilo koje ambalaže za hranu koja sadrži bisfenol A.

Ovaj proizvod je konvencionalni proizvod, a ne potiče od GMO-a prema propisima 1829/2003 i 1830/2003 za obeležavanje GMO-a (genetski modifikovani organizmi).
 Ovaj proizvod ne sadrži sastojke u obliku proizvedenih nanomaterijala.
 Ovaj proizvod nije podvrgnut tretmanu ozračivanja / jonizacije prema direktivama 1999/2 / CE i 1999/3 / CE.
 Ovaj proizvod ne sadrži nijedan alergenski proizvod naveden u EU INCO Uredbi br. 1169/2011 i Direktivi 2000/13 / CE.

USLOVI ČUVANJA I DUGOTRAJNOST

Skladištenje i DLUO (rok za optimalnu upotrebu):

Suvi kristalizovani šećeri ne podležu dluo-u (direktiva CE 2000/13 - član 9, INCO EU Uredba br. 1169/2011). Skladištenje se izvodi na umerenoj sobnoj temperaturi (18 do 30 ° C) i pri relativnoj vlažnosti nižoj od 65%, izbegavajući termičke udare, bilo kakav kontakt sa vlažnim površinama i blizinu proizvoda sa jako mirisom.

FTSC01A Podaci na ovim listima dati su samo u informativne svrhe i stoga ne mogu predstavljati ugovornu obavezu.

PAKOVANJE I PALETISANJE

Pakovanje koje se koriste imaju atest za prehrambenu upotrebu.

Pakovanje:

Višeslojna papirna kesha 25 kg / paleta 40 kesha - 1000 kg

polietilenska vrećica 5 kg / paleta 120 vrećica - 600 kg

polietilenska kesha 1 kg x12 / paleta 85 paketa - 1020 kg

Napomena - Svi ambalažni materijali koji se koriste za šećere su materijali i proizvodi namenjeni za kontakt sa hranom i u skladu su sa različitim važećim zakonodavstvom (Evropskih uredba (EU) br. 1935/2004, (EU) N ° 2023/2006 i, primenljivo (EU) br. 10/2011, u vezi sa plastičnim materijalima i predmetima namenjenim za kontakt sa hranom).

