

KANELA d.o.o Kneginje Ljubice 4 Požega SRBIJA	TEHNIČKI LIST	FTSC02A	Verzija od:
	šećer šećerne trske MUSCOVADO tamni		17/4/2020 List: 1/5

NAZIV : Prirodan šećer šećerne trske MUSCOVADO tamni 100% ORGANSKI

SIROVINA : šećerna trska (biljnog porekla)

POREKLO SIROVINE : (Mauricijus, Indijski okean)

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

Druga imena : šećer mascobado, gur, jaggery, chancaca, panela, piloncillo, rapadura...

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). Suharozu 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:

Muscovado šećer je prirodan, nerafinisani šećer od trske sa Mauricijusa (Indijskog okeana) ili zvani Mascobado na Filipinima (takođe Barbados šećer),

U Južnoj Aziji postoji veoma sličan šećer koji se zove gur ili jaggeri. U Meksiku ga zovu chancaca, panela ili piloncillo, a naravno, poznatiji, u Brazilu ga zovu Rapadura.

Tamno je braon boje sa visokim sadržajem melase (Melasa je smeša koja je rezultat rafinisanja šećera izvađenog iz šećerne trske.) koji mu daje izražen ukus.

Da biste ga napravili, pre svega se presuje šećerna trska da bi se dobio sok. Zatim se on zagreva i meša ručno dok se potpuno ne osuši, da bi se dobio prah koji ostaje malo vlažan. Ovako delikatno zagrevanje omogućuje očuvanje hranljivih sastojaka trske.

Ovaj ostatak se suši, a kada se potpuno osuši, melje se. Tako dobiven proizvod naziva se "Muscovado šećer". To je metoda predaka koja daje onoliko ukusa ovom šećeru koji ima aromatičan intenzitet i slatki ukus. Boja mu varira od blede smeđe do tamno braon.

Zahvaljujući ovom procesu proizvodnje, ovaj šećer se sastoji od saharoze i melase. Kaže se da je "kompletan", za razliku od rafiniranog šećera (belog šećera) koji se odvajava od melase.

Opis / saveti za upotrebu:

Zadržavši svoju melasu, muscovado šećer sa tamno smeđim kristalima daje mirise začina i pikantne note, mirise reglisa, kafe, karamele, starog ruma, ponekad i nagoveštaj pečenog.

Nerafinisan, bogat je mineralima i oligo-elementima u tragovima: kalijumom, kalcijumom, magnezijumom, fosforom, natrijumom, gvožđem, sumporom, vitaminom B3 PP, vitaminom B7.

Sadrži 200 puta više vitamina i minerala od rafiniranog belog šećera i za jednaku težinu, i sadrži manje kalorija.

Njegove hranjive vrednosti su prednost, jer omogućava organizmu da bude "dopunjeniji" i na taj način posle traži manje slatke hrane.

Njegov ukus je začinjen, imaćete manje potrebe za unosom količine. Male doze su više nego dovoljne.

Muscovado se koristi kao sastojak u hrani i poslastičarstvu, a kao zaslađivač u toplim napicima, koji se često koristi za zaslađivanje kafe. Poslastičari koriste ga kako bi unijeli nove okuse u svoje recepte.

PROSEČNE NUTRITIONALNE VREDNOSTI (po 100 g)

energetska vrednost	1675 kJ / 394 kcal
ugljeni hidrati	98 g
- od kojih šećera	95 g
masti	0 g
- od kojih zasićene masne kiseline	0 g
Dijetalna vlakna	0 g
protein	0,5 g
so	0,07 g
Vitamin B5	1 mg (17% des VNR*)
Gvožđe (Fe)	2,3 mg (16% des VNR*)
Fosfor (P)	3,9 mg max.
Kalcijum (Ca)	85 mg max.
Magnezijum (Mg)	23 mg max.
Kalijum (K)	100 mg max.

* VNR: Prehrambene referentne vrednosti

FIZIKO-HEMIJSKI PARAMETRI

FIZIKO-HEMIJSKI	specifikacije	prosečna vrednost	metoda analize
polarizacija	> 98 %	99,31 %	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 do 2400	2320	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	0.3 do 1,2 mm	icusma gs2/9-37
koeficijent varijacije	< 40 %	38%	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.

PAKOVANJE I PALETISANJE

Pakovanje koje se koriste imaju atest za prehrambenu upotrebu.

Pakovanje:

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

polietilenska vrećica 5 kg / paleta 120 vrećica - 600 kg

polietilenska kesa 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).

