



PPHU ORION Jarosław Kasprzyk
ul. Mała 12, 42-100 Kłobuck
NIP : 574 001 27 41
tel/fax : +48 34 317 21 21
e-mail : biuro@orionjk.com.pl

ORION

SPECYFIKACJA

CUKIER BIAŁY

1. Zastosowanie:

Najczęściej słodzimy nim napoje, dodajemy do wypieków, deserów, przetworów. Doskonale oczyszczony, dzięki swojej konsystencji szybko się rozpuszcza.

2. Cechy organoleptyczne

| | |
|-----------------------|--|
| Barwa | biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy |
| Wygląd i konsystencja | kryształowy sypki bez zlepków i grudek, dopuszcza się obecność zrostów i kryształów bliźniaczych |
| Zapach | bez obcego zapachu |
| Smak | słodki, charakterystyczny dla cukru |

3. Wymagania fizykochemiczne

| Parametr | Jednostka | Min | Max |
|-----------------------------------|-----------|------|------|
| Sacharoza | % | 99,7 | |
| Zawartość wilgoci | % | | 0,06 |
| Zabarwienie roztworu | IU | | 45 |
| Stopień białości | pkt | | 9 |
| Zawartość substancji redukujących | % | | 0,04 |
| Zawartość popiołu | % | | 0,03 |

5. Właściwości

Termin przydatności do spożycia 24 miesiące od daty produkcji

6. Dane logistyczne

Opakowanie jednostkowe:

typ: **waga:**
worek 25 kg
worek 50 kg