Certificat de conformitate

Produs:	**FUNCORNiCO Zahăr cristal granulat pentru vată de zahăr**	**Codurile produsului:**	**#3500.01 (1 kg); #3500,11 (11 kg); #3500,03 (3 kg).**
Descrierea produsului:	Zahăr alb cu cristale mari pentru producerea de vată de zahăr		
Masa:	1 kg, 3 kg, 11 kg		

Lista de ingrediente

99,7% zaharoză (C12H22O11), fără aditivi

Valori nutriționale medii (per 100 g)

Energie (kJ/kcal)	Grăsimi (g)	din care saturate (g)	Carbohidrați (g)	din care zaharuri (g)	Fibre (g)	Proteine (g)	Sare (g)	din care sodiu (g)
1700/400	-	-	100	100	-	-	-	-

Alergeni:	**ÎN PRODUS**		**CONTAMINĂRI**	
	DA	**NU**	**DA**	**NU**
Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, spelta, kamut sau tulpinile lor hibridizate) și produsele derivate din acestea		**X**		**X**
Crustacee și produse din acestea		**X**		**X**
Ouă și produse din acestea		**X**		**X**
Pește și produse din acesta		**X**		**X**
Alune și produse din acestea		**X**		**X**
Soia și produse din aceasta		**X**		**X**
Lapte și produse din acesta (inclusiv lactoză)		**X**		**X**
Nuci și produse din acestea (migdale, , alune, fistic)		**X**		**X**
Țelină și produse din aceasta		**X**		**X**
Muștar și produse din acesta		**X**		**X**
Susan și produse din acesta		**X**		**X**
Dioxid de sulf și sulfiți (1ppm)		**X**		**X**
Moluște și produse din acestea		**X**		**X**
Lupin și produse din acesta		**X**		**X**

Caractesistici chimice și fizice

POLARIZARE [Z °]	min. 99.7 *
CONTINUT DIN CONVERSIE[%]	max. 0.04 *
PIERDERE LA USCARE [%]	max. 0.06 *
CENUȘĂ CONDUCTOARE	max. 0.01% / max. 6 puncte (1 punct = 0.0018% cenușă)
COLORANȚI	max. 4 * (1 punct = 0.5 conform tipului de model)
CULOAREA ZĂHARULUI ÎN COMPOZIȚIE	max. 22.5 ICUMSA / max. 3 puncte (1 puncte = 7.5 ICUMSA)
DIOXID DE SULF [mg / kg]	<6
TOTAL PUNCTE	max. 8
(TOATE VALORILE AU FOST STABILITE LA 20 ° C)	
GRANULARE d15 – d85 [mm] (ÎN ACORD CU DIN 66141)	1.6 - 2.0
DENSITATE VRAC [kg / m³]	850 - 900

*ÎN ACORD CU CONSILIUL DIRECTOR 2001/111 / EC din DECEMBRIE 20, 2001 REFERITOR LA ZAHĂRUL DE CONSUM

Microbiologie:

Zahărul este considerat a fi unul dintre alimentele cu cea mai scăzută activitate microbiană. Prin urmare, nu sunt definite valori limită pentru aceasta. Mai jos sunt valorile microbiologice de referință utilizate pentru zahăr:

Microorganisme	**TOLERANȚĂ-MAX**
Numărarea microbiană aerobă totală mezofilă (CFU / 10 g)	max. 200
DROJDIE (CFU / 10 g)	max.10
MUCEGAIURI (CFU / 10 g)	max.10
E. coli / coliform bacteria (CFU / 10 g)	absent
Salmonella (in 25 g)	absent

DECLARAȚIE

Produsul respectă toate cerințele aplicabile ale legislației europene și de igiena alimentară. În special, produsul respectă cerințele Directivei 2001/111/CE și Regulamentul 178/2002/CE. După caz, se aplică cerințele prevăzute în Regulamentul 396/2005/CE de stabilire a nivelurilor maxime de reziduuri de pesticide în produsele alimentare și furajele de origine vegetală și animală și Regulamentul 1881/2006/CE de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare. Conform legislației actuale și monitorizării periodice, nu este necesară stabilirea nivelurilor maxime pentru metalele grele din zahăr. Informații privind inginerie genetică Produsul nu are origine modificat genetic și nu necesită etichetare și identificare OMG în conformitate cu Regulamentul CE 1829/2003/E privind „Alimentele și furajele modificate genetic" și Regulamentul 1830/2003/CE privind „Trazabilitatea și etichetarea organismelor modificate genetic".

Depozitare:

Se recomandă păstrarea la o temperatură de 10 - 25°C, cu o umiditate relativă a aerului de max. 65%. În aceste condiții, zahărul poate fi păstrat pe termen nelimitat.

Perioada de valabilitate de la producție:	fără limitare dacă zahărul va fi depozitat corespunzător

DISTRIBUTOR RO	**CORNiCO SNACK FOOD SRL**	**Manager general:**
Șos. Bucovina, nr.15, Hotarele, Giurgiu, România		**Cristian Chirnogeanu**
		Date: 01.07.2024