



SPEZIFIKATION

GELIERZUCKER 1:1

1. Produktbeschreibung

Gelierzucker für die Herstellung von Konfitüren und Gelees mit einem Anwendungsverhältnis von 1:1 (500g Früchte, 500g Gelierzucker 1:1).

Saccharose (Schweiz) mit Zusätzen von Geliermittel (Apfelpektin E 440, Deutschland), Säuerungsmittel (Zitronensäure E 330, Deutschland) und Palmkernöl (Deutschland), entsprechend der Zusatzstoffverordnung (ZuV), rein pflanzlich.

2. Beschaffenheit

Aussehen	:	schwach gelbliche Kristalle
Geruch	:	säuerlich
Geschmack	:	fruchtig, säuerlich
Konsistenz	:	frei fließend, leicht klebrig

3. Zusammensetzung

Saccharose	:	≥ 98,0%	(polarimetrisch)
Zitronensäure	:	≤ 0,7%	
Apfelpektin	:	≤ 0,7%	
Pflanzliches Öl	:	≤ 0,3%	(aus gesättigten Fettsäuren)

4. Nährwerte

Energie	:	1680 kJ / 395 kcal
Kohlenhydrate	:	98,0 g
Proteine	:	0 g
Fett	:	< 0,5 g

5. Analytische Merkmale

Schüttdichte	:	800 – 860 g/dm ³
Körnung	:	0,3 – 1,0 mm für 90% der Kristallmasse

6. Haltbarkeit

Kühl und trocken gelagert mindestens 18 Monate (15 - 25° C, rel. Luftfeuchte 40 - 65%)

7. Liefereinheiten

Aarberg	⇒	Einweg-BB à 300 kg
	⇒	Beutel à 1 kg (10 x 1 kg)

Vorliegende Spezifikation ist ein **Bestandteil der Allgemeinen Verkaufsbedingungen der Schweizer Zucker AG.**