

PROTOKOL O ANALÝZE CERTIFICATE OF ANALYSIS



Tereos TTD a.s.
Palackého nám. 1
294 41 Dobruška

Protokol číslo/Protocol No: Dobruška
Odběratel/Customer:

BC10673/2021
REMA CB s.r.o. České Budějovice

Datum expedice/Date of delivery: 20.07.2021
SPZ/Truck number: 5P95970/7C17750
Druh cukru/Kind of sugar: cukr krupice 25 kg 1 t EUR
Šarže/Batch number: 20210713RD
Číslo objednávky/Order no: W28
Množství (t)/Amount (t): 10,000
Minimální trvanlivost do/Minimum durability: 13.07.2024

Parametr/Description		Hodnota/Value	Jednotka/Unit	Metoda/Method	Specifikace/Specification
Fyzikálně - chemické / Physical-chemical					
Barva roztoku / Color in solution		27	IU	PP 08.03 DO	max 35,0
Konduktometrický popel / Conductive Ash		0.005	%	PP 08.03 DO	max 0,01
Nerozpuštěné látky / Insoluble Matter		2.2	mg/kg	PP 08.03 DO	max 20,0
Vlhkost (ztráta sušením) / Loss of drying (Moisture)		0.02	%	PP 08.03 DO	max 0,06
Turbidita / Turbidity		6	IU	PP 08.03 DO	max 20,0
Oxid siřičitý / Sulfur Dioxide		< 0.5	mg/kg	Externí analýza/external analysis	max 6,0
Invertní cukr / Invert sugar		< 0.01	%	Externí analýza/external analysis	max 0,01
Čistota / Assay (Purity)		99.965	%	Výpočet/Calculation	min 99,7
Granulometrie / Screen size					
Zachycený podíl na síti 1,0 mm / Rest on sieve		2.6	%	PP 08.03 DO	max 5,0
Zachycený podíl na síti 0,8 mm / Rest on sieve		17.6	%	PP 08.03 DO	min 70
Zachycený podíl na síti 0,63 mm / Rest on sieve		32.8	%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,4 mm / Rest on sieve		36.3	%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,315 mm / Rest on sieve		6.5	%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,2 mm / Rest on sieve			%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,16 mm / Rest on sieve		2.8	%	PP 08.03 DO	
Propad pod 0,16 mm / Through mesh 0,16 mm		1.4	%	PP 08.03 DO	
Mikrobiologie / Microbiology					
Celkové počty bakterií / Mesophilic Total Count		0	KTJ(CFU)/ 10g	PP 08.03 DO	max 200,0
Kvasinky / Yeast		0	KTJ(CFU)/ 10g	PP 08.03 DO	max 10,0
Plísně / Mold		2	KTJ(CFU)/ 10g	PP 08.03 DO	max 10,0
Escherichia Coli		0	KTJ(CFU)/ 10g	PP 08.03 DO	max 0,0
Senzorika/Sensory:					
Vzhled/Appearance	PP 08.03 DO	volně sypká směs krystalů/free-flowing mixture of crystals			
Barva/Color	PP 08.03 DO	bílá/white			
Vůně/Odor	PP 08.03 DO	typická bez cizích pachů, charakteristická pro sacharózu vyrobenou z cukrové řepy/typical without off-odors, characteristic for sucrose produced from sugar beet			
Chut/Taste	PP 08.03 DO	sladká, charakteristická pro sacharózu vyrobenou z cukrové řepy, bez cizích příchutí/sweet, characteristic for sucrose produced from sugar beet, without off-taste			
Poznámka					

Vysvětlivky/Note:

Externí analýza směsného vzorku dle PP 08.02 DO/ external analysis of the mixed sample according to PP 08.02 DO.

Výrobek není vyroben z geneticky modifikovaných surovin./ Product is not produced from genetically modified raw material.

Výrobce prohlašuje, že cukr splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené zákonem o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 sb. a prováděcími předpisy./ Producer guarantees, that sugar is in compliance with requirements for quality and health safety determined by law about foodstuffs and tobacco products No. 110/1997 Coll. and implementing legislation.

PP - interní označení dokumentu/ internal name of document

IU - jednotky ICUMSA/ICUMSA units

KTJ/CFU - Kolonie tvořící jednotku/Colony forming unit

Protokol vystavila/ Issued by:

Vedoucí laboratoře/Head of laboratory:

Telefon/Phone:

Email:

Mgr. Lenka Juřenová

+420 702 095 361

ljurenova@tereos.com

Tereos TTD, a.s. 37
Palackého nám. č.1, 294 41 Dobruška
IČ:16193741, DIČ:CZ16193741
zapsáno v OR u Městského soudu v Praze
oddíl B, vložka 625

Datum vystavení protokolu/Date of issuing: 20.07.2021

Protokol o analýze nesmí být bez písemného souhlasu laboratoře reprodukován jinak než celý/ The Certificate of analysis can be issued only in full form and with approval of testing laboratory in writing.