

PROTOKOL O ANALÝZE CERTIFICATE OF ANALYSIS



Protokol číslo/Protocol No: Dobrovice

BC11203/2022

Odběratel/Customer:

REMA CB s.r.o. České Budějovice

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

Datum expedice/Date of delivery: 20.07.2022
 SPZ/Truck number: 3SX5062/8C85511
 Druh cukru/Kind of sugar: cukr krupice 25 kg 1 t EUR
 Šarže/Batch number: 20220712OD
 Číslo objednávky/Order no: 13.7.2022
 Množství (t)/Amount (t): 1,000
 Minimální trvanlivost do/Minimum durability: 12.07.2025

Parametr/Description	Hodnota/Value	Jednotka/Unit	Metoda/Method	Specifikace/Specification
Fyzikálně - chemické / Physical-chemical				
Barva roztoku / Color in solution	28	IU	PP 08.03 DO	max 35,0
Konduktometrický popel / Conductive Ash	0.007	%	PP 08.03 DO	max 0,01
Nerozpuštěné látky / Insoluble Matter	3.6	mg/kg	PP 08.03 DO	max 20,0
Vlhkost (ztráta sušením) / Loss of drying (Moisture)	0.04	%	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)	99.943	%	Výpočet/Calculation	min 99,7
Granulometrie / Screen size				
Zachycený podíl na síti 1,0 mm / Rest on sieve	4.4	%	PP 08.03 DO	max 5,0
Zachycený podíl na síti 0,8 mm / Rest on sieve	21.6	%	PP 08.03 DO	min 70
Zachycený podíl na síti 0,63 mm / Rest on sieve	28.9	%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,4 mm / Rest on sieve	29.3	%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,315 mm / Rest on sieve	8.3	%	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	5.7	%	PP 08.03 DO	
Propad pod 0,16 mm / Through mesh 0,16 mm	1.8	%	PP 08.03 DO	
Mikrobiologie / Microbiology				
Celkové počty bakterií / Mesophilic Total Count	2	KTJ(CFU)/ 10g	PP 08.03 DO	max 200,0
Kvasinky / Yeast	0	KTJ(CFU)/ 10g	PP 08.03 DO	max 10,0
Plišně / Mold	5	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:

Mgr. Lenka Juřenová

Telefon/Phone:

+420 702 095 361

Email:

ljurenova@tereos.com

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

Datum vystavení protokolu/Date of issuing: 20.07.2022

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.

**PROTOKOL O ANALÝZE
CERTIFICATE OF ANALYSIS**



Protokol číslo/Protocol No: Dobrovice

BC11233/2022

Odběratel/Customer:

REMA CB s.r.o. České Budějovice

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

Datum expedice/Date of delivery: 20.07.2022
 SPZ/Truck number: 3SX5062/8C85511
 Druh cukru/Kind of sugar: cukr krupice 25 kg 1 t EUR
 Šarže/Batch number: 20220715OD
 Číslo objednávky/Order no: 13.7.2022
 Množství (t)/Amount (t): 7,000
 Minimální trvanlivost do/Minimum durability: 15.07.2025

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)	0.03	%	PP 08.03 DO	max 0,06
Turbidita / Turbidity	5	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)	99.955	%	Výpočet/Calculation	min 99,7
Granulometrie / Screen size				
Zachycený podíl na síti 1,0 mm / Rest on sieve	4.8	%	PP 08.03 DO	max 5,0
Zachycený podíl na síti 0,8 mm / Rest on sieve	23.5	%	PP 08.03 DO	min 70
Zachycený podíl na síti 0,63 mm / Rest on sieve	38.4	%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,4 mm / Rest on sieve	27.2	%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,315 mm / Rest on sieve	3.8	%	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	0.9	%	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	1	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:

Mgr. Lenka Juřenová

Telefon/Phone:

+420 702 095 361

Email:

ljurenova@tereos.com

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

Datum vystavení protokolu/Date of issuing: 20.07.2022

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.

PROTOKOL O ANALÝZE CERTIFICATE OF ANALYSIS



Protokol číslo/Protocol No: Dobrovice

BC10244/2022

Odběratel/Customer:

REMA CB s.r.o. České Budějovice

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

Datum expedice/Date of delivery: 20.07.2022
 SPZ/Truck number: 3SX5062/8C85511
 Druh cukru/Kind of sugar: cukr krystal 15kg v.p.
 Šarže/Batch number: 20220215RD
 Číslo objednávky/Order no: 13.7.2022
 Množství (t)/Amount (t): 4,320
 Minimální trvanlivost do/Minimum durability: 15.02.2025

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	0.006	%	PP 08.03 DO	max 0,01
Nerozpuštěné látky / Insoluble Matter	2.6	mg/kg	PP 08.03 DO	max 20,0
Vlhkost (ztráta sušením) / Loss of drying (Moisture)	0.03	%	PP 08.03 DO	max 0,06
Turbidita / Turbidity	7	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)	99.954	%	Výpočet/Calculation	min 99,7
Granulometrie / Screen size				
Zachycený podíl na síti 1,0 mm / Rest on sieve	2.8	%	PP 08.03 DO	70
Zachycený podíl na síti 0,8 mm / Rest on sieve	16.1	%	PP 08.03 DO	
Zachycený podíl na síti 0,63 mm / Rest on sieve	30.7	%	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	6.8	%	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	5.4	%	PP 08.03 DO	
Propad pod 0,16 mm / Through mesh 0,16 mm	1.9	%	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
Plišně / Mold	1	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:

Mgr. Lenka Juřenová

Telefon/Phone:

+420 702 095 361

Email:

ljurenova@tereos.com

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

Datum vystavení protokolu/Date of issuing: 20.07.2022

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.