

PRILOGA

A) IMENA IZDELKOV IN OPREDELITVE POJMOV

1. Polbeli sladkor

Prečiščena in kristalizirana saharoza, ustrezne in primerne tržne kakovosti, z naslednjimi značilnostmi:

a) polarizacija	najmanj 99,5 °Z
b) vsebnost invertnega sladkorja	največ 0,1% (m/m)
c) izguba pri sušenju	največ 0,1% (m/m)

2. Sladkor ali beli sladkor

Prečiščena in kristalizirana saharoza, ustrezne in primerne tržne kakovosti, z naslednjimi značilnostmi:

a) polarizacija	najmanj 99,7 °Z
b) vsebnost invertnega sladkorja	največ 0,04% (m/m)
c) izguba pri sušenju	največ 0,06% (m/m)
d) tip barve	največ devet točk, določeno v skladu s točko a), točke B

3. Ekstra beli sladkor

Proizvod, ki po značilnostih ustreza 2. točki, vrstici a), b) in c) in katerega skupno število točk, določenih v skladu z določbami iz dela B, ni večje od osem in ni večje od:

- 4 za tip barve,
- 6 za vsebnost pepela,
- 3 za barvo v raztopini.

4. Raztopina sladkorja ¹⁾

Vodna raztopina saharoze z naslednjimi značilnostmi:

a) suha snov	najmanj 62% (m/m)
b) vsebnost invertnega sladkorja (razmerje med fruktozo in dekstrozo 1,0 ± 0,2)	največ 3% (m/m) računano na suho snov
c) konduktometrično določen pepel	največ 0,1% (m/m) na suho snov, določeno v skladu s točko b), točka B
d) barva raztopine	največ 45 enot ICUMSA

5. Raztopina invertnega sladkorja ¹⁾

Vodna raztopina saharoze, delno invertirana s hidrolizo, v kateri delež invertnega sladkorja ne prevladuje, z naslednjimi značilnostmi:

a) suha snov	najmanj 62% (m/m)
b) vsebnost invertnega sladkorja razmerje med fruktozo in dekstrozo (1,0 ± 0,2)	več kot 3% vendar največ 50% (m/m) računano na suho snov
c) konduktometrično določen pepel	največ 0,4% utežno na suho snov, določeno v skladu s točko b), točke B

6. Sirup iz invertnega sladkorja ¹⁾

Vodna po možnosti kristalizirana raztopina saharoze delno invertirana s hidrolizo, v kateri vsebnost invertnega sladkorja (kvocient fruktoza/dekstroza 1,0 ± 0,1) presega 50% (m/m) računano na suho snov, vendar sicer ustreza zahtevam iz točke 5 a) in c).

¹⁾ Izraz »beli« se uporablja za:

- a) raztopino sladkorja, kadar barva raztopine ne presega 25 enot ICUMSA, določenih v skladu z metodo iz vrstice c), dela B.
- b) raztopino invertnega sladkorja in sirup iz invertnega sladkorja, katerih:
 - konduktometrično določen pepel ne presega 0,1%;
 - barva raztopine ne presega 25 enot ICUMSA, določenih v skladu z metodo iz točke c), dela B.

7. Glukozni sirup

Prečiščena in koncentrirana vodna raztopina hranljivih saharidov, dobljenih iz škroba in/ali inulina, z naslednjimi značilnostmi:

a) suha snov	najmanj 70% (m/m)
b) ekvivalent dekstroze	najmanj 20% (m/m) računano na suho snov in izraženo kot D-glukoza
c) sulfatni pepel	največ 1% na suho snov

8. Sušeni glukozni sirup

Delno sušen glukozni sirup z najmanj 93% (m/m) suhe snovi ki sicer ustreza zahtevam iz 7. točke, vrstice b) in c).

9. Dekstroza ali monohidrat dekstroze

Prečiščena in kristalizirana D-glukoza, ki vsebuje eno molekulo kristalne vode in ima naslednje značilnosti:

a) dekstroza (D-glukoza)	najmanj 99,5% utežno na suho snov
b) suha snov	najmanj 90% utežno
c) sulfatni pepel	največ 0,25% utežno na suho snov

10. Dekstroza ali brezvodna dekstroza

Prečiščena in kristalizirana D-glukoza, ki ne vsebuje kristalne vode, ima najmanj 98% (m/m) računano na suho snov vendar sicer ustreza zahtevam iz 9. točke, vrstice a) in c).

11. Fruktoza

Prečiščena, kristalizirana D-fruktoza, z naslednjimi značilnostmi:

vsebnost fruktoze	minimalno 98%
vsebnost glukoze	maksimalno 0,5%
izguba pri sušenju	največ 0,5% (m/m)
konduktometrično določen pepel	največ 0,1% (m/m), določeno v skladu s točko b), točke B

B) METODA ZA DOLOČANJE TIPA BARVE, KONDUKTOMETRIČNO DOLOČANJE PEPELA IN BARVE RAZTOPINE BELEGA IN EKSTRA BELEGA SLADKORJA, OPREDELJENEGA V 2. in 3. TOČKI DELA A

Ena »točka« ustreza:

a) pri tipu barve do 0,5 enote, izračunano po metodi Brunswick Institut for Agricultural and Sugar Industry Technology, kot je določeno v odstavku 2 poglavja A Priloge k Uredbi Komisije (EGS) št. 1265/69 z dne 1. julija 1969 (UL L 163, 4. 7. 1969) o metodah za določanje kakovosti sladkorja, ki ga odkupujejo intervencijske agencije¹⁾;

b) pri vsebnosti pepela do 0,0018%, določeno po metodi International Commission uniform Methods of Sugar and analysis (ICUMSA), kot je opredeljeno v odstavku 1 poglavja A Priloge k Uredbi (EGS) št. 1265/69;

c) pri barvi raztopine do 7,5 enote, določeno po metodi International Commission uniform Methods of Sugar and analysis (ICUMSA), kot je opredeljeno v odstavku 3 poglavja A Priloge k Uredbi (EGS) št. 1265/69.