

01887

PRODUKTE-SPEZIFIKATION
SPÉCIFICATION DES PRODUITS
PRODUCT SPECIFICATION



Zuckersticks

Sucre en stick

Sugar sticks

Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Masse (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm)	Gewicht (g) Poids (g) Weight (g)	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Zuckersticks 17x115mm, 5g Sucre en stick 17x115mm, 5g Sugar sticks 17x115mm, 5g	Kristallzucker, weiss Sucre cristal, blanc Granulated sugar, white	17x115	5	N203

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Saccharose von hoher Reinheit, kristallisiert und gesiebt, frei von Zusatzstoffen
100% Kristallzucker EU-Kat.1
Herkunft Schweiz
Saccharose de haute pureté, cristallisé et tamisé, exempt d'additifs
100% Sucre cristallisé UE cat.1
Origine Suisse
Sucrose of high purity, crystallised and sieved, free of additives
100% Granulated sugar EU Cat.1
Origin Switzerland

Beschaffenheit Caractéristiques Texture

Farbe Couleur Colour	Weisse (farblose) Kristalle Cristaux blancs (incolores) White (colourless) crystals
Geruch Odeur Smell	Neutral, ohne Fremdgeruch Neutre, sans odeur étrangère Neutral, without foreign odour
Geschmack Saveur Taste	Rein süß Purement sucré Pure sweet
Konsistenz Consistance Consistency	Frei fließend Libre de s'écouler Free-flowing

Lagerbedingungen
Conditions de stockage
Storage conditions

Lagertemperatur:	
Température de stockage:	15-25°C
Storage temperature:	
Relative Luftfeuchtigkeit:	
Humidité relative:	max 40-65%
Relative humidity:	
Lagerbedingungen:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Conditions de stockage:	ne pas exposer au rayonnement solaire direct
Storage conditions:	keep away from direct sunlight

Mindesthaltbarkeitsdatum
Date de durabilité minimale
Date of minimum durability

Gemäss LIV, Art. 13, ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich. Für logistische Zwecke wird die Mindesthaltbarkeit mit 5 Jahren angegeben.
Selon l'OAV, art. 13, il n'est pas nécessaire d'indiquer une date de durabilité minimale. Pour des raisons logistiques, la durée de durabilité minimale est indiquée comme étant de 5 ans.
According to LIV, Art. 13, the indication of a date of minimum durability is not required. For logistical purposes, the date of minimum durability is indicated as 5 years.

Bestätigungen
Confirmations
Confirmations

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

Les produits respectent les règlements suivants:

These articles meet the following regulations:

- ☒ **817.0** Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
817.0 Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels
817.0 Federal Act on Foodstuffs and Utility Articles
- ☒ **817.02** Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
817.02 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels
817.02 Foodstuffs and Commodities Ordinance
- ☒ **817.022.17** Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz
817.022.17 Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible
817.022.17 Ordinance of the FDHA on Food of Plant Origin, Mushrooms and table salt

Eigenschaften
Caractéristiques
Features

Analytische Merkmale
Caractéristiques analytiques
Analytical features

Saccharose (polarimetrisch)	
Sucrose (polarimetric)	min. 99.70 %
Sucrose (polarimetric)	

Feuchtigkeit Humidité Moisture	max. 0.06 %	
Invertzucker Sucre inverti Invert sugar	max. 0.04 %	
Aschegehalt Teneur en cendres Ash content	max. 6 Punkte, entsprechen max. 0.011 % max. 6 points, correspondent à 0,011 % max max. 6 points, correspond to max. 0.011 %	
Farbtype Type de couleur Type of colour	max. 4 Punkte, entsprechen Braunschweiger-Farbtype 2.0 max. 4 points, correspondent au type de couleur Brunswick 2.0 max. 4 points, correspond to Braunschweiger colour type 2.0	
Farbe in Lösung Colorisation en solution Colour in solution	max. 3 Punkte, entsprechen 22.5 ICUMSA - Einheiten max. 3 points, correspondent à 22.5 unités ICUMSA max. 3 points, equivalent to 22.5 ICUMSA units	
Total Totale Total	max. 8 Punkte max. 8 points max. 8 points	
Chemisch-, physikalisch-, und mikrobiologische Richtwerte Valeurs indicatives chimiques, physiques et microbiologiques Chemical, physical and microbiological reference values		
SO ₂ SO ₂ SO ₂	< 10 mg/kg	
Schwermetalle Métaux lourds Heavy metals	gemäß Fremd- und Inhaltsstoffverordnung selon l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants in accordance with the Ordinance on Foreign Substances and Ingredients	
Krönung Grosseur de grains Grain size	0.20 mm bis 0.9 mm, für 90 Gewichts-% 0,20 mm à 0,9 mm, pour 90 % du poids 0.20 mm to 0.9 mm, for 90% by weight	
Schüttdichte Masse volumique apparente Bulk Density	820 – 880 g/dm ³	
Bakteriologie Bactériologie Bacteriology	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl Nombre total de germes mésophiles aérobies Aerobic mesophilic total plate count	< 200 KbE/10g
	Hefen Levures Yeasts	< 10 KbE/10g
	Schimmelpilze Moisissures Moulds	< 10 KbE/10g
	Enterobacteriaceae Entérobactériacées Enterobacteriaceae	< 1 KbE/10g

01887

PRODUKTE-SPEZIFIKATION
SPÉCIFICATION DES PRODUITS
PRODUCT SPECIFICATION

**Nährwertangaben:****Information nutritionnelle:****Nutritional values:**

100 g ergeben: 1700 kJ (400 kcal)

100 g donnent : 1700 kJ (400 kcal)

100 g result in: 1700 kJ (400 kcal)

Andere Substanzen**Autres substances****Other substances**

Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:

[Le fabricant confirme que les substances suivantes ne sont pas intentionnellement ajoutées au matériau:](#)

The manufacturer confirms that the following substances are not intentionally added to the material:

- ☒ Nanopartikel
[Nanoparticules](#)
Nanoparticles
- ☒ Allergenprodukte, gemäss 817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel
[Produits allergènes, selon 817.022.16 Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires](#)
Allergen products, according to 817.022.16 Ordinance of the FDHA on Food Information
- ☒ Frei von gentechnisch veränderten Organismen und Behandlung durch ionisierte Strahlen
[Exempt d'organismes génétiquement modifiés et de traitement par ionisation](#)
Free from genetically modified organisms and treatment by ionised radiation

Reklamationen**Réclamations****Reclamations**

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

[Si les livraisons ne correspondent pas aux spécifications décrites, elles peuvent être retournées et seront remplacées après contrôle.](#)

Deliveries, which differ from the listed specifications, will be withdrawn and replaced after review.

Freigabe/Firmendaten**Validation/données sur l'entreprise****Approval company data**

Erstellt durch: Etabli par: NEHO Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Andreas Meier Released by: (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)		Version: Version: 2 Version:
Datum: Date: 23.01.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 1 Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 verkauf@pacovis.ch www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 2266 65317 Fax ++43 2266 65317 42 office@pacovis.at www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 7123 3800 40 Fax +49 7123 3800 429 mail@pacovis.de www.pacovis.de/metzingen	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 objednavky@pacovis.cz www.pacovis.cz