

IMENA IZDELKOV IN DEFINICIJE**1. Polbeli sladkor**

pomeni prečiščeno in kristalizirano saharozo, dobre in primerne kakovosti za trženje, z naslednjimi značilnostmi:

a) polarizacija	najmanj 99,5°
b) vsebnost invertnega sladkorja	največ 0,10 % (m/m)
c) izguba pri sušenju	največ 0,10 % (m/m)
d) vsebnost preostalega žveplovega dioksida	največ 10 mg/kg.

2. Sladkor ali beli sladkor

pomeni prečiščeno in kristalizirano saharozo, dobre in primerne kakovosti za trženje, z naslednjimi značilnostmi:

a) polarizacija	najmanj 99,7°
b) vsebnost invertnega sladkorja	največ 0,04 % (m/m)
c) izguba pri sušenju	največ 0,10 % (m/m)
d) vsebnost preostalega žveplovega dioksida	največ 10 mg/kg
e) tip barve	največ 12 točk, določenih po metodi 2 iz priloge 4.

3. Ekstra beli sladkor

pomeni izdelek, ki ima značilnosti, navedene v točki 2 a) do 2 d), in katerega skupno število točk, določenih skladno z določbami priloge 4, ni večje od skupno 8 ali ni večje od:

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

4. Raztopina sladkorja¹

pomeni vodno raztopino saharoze, ki ima naslednje značilnosti:

a) suha snov	najmanj 62 % (m/m)
b) vsebnost invertnega sladkorja (razmerje med fruktozo in dekstrozo 1,0 ± 0,2)	največ 3% (m/m) suhe snovi

¹ Izraz »beli« se uporablja za:

- (a) raztopino sladkorja, kadar barva raztopine ne presega 25 enot ICUMSA, določenih z metodo iz točke 3 priloge 4;
- (b) raztopino invertnega sladkorja in sirup iz invertnega sladkorja, katerega:
 - vsebnost pepela ni višja od 0,1%
 - barva raztopine ne presega 25 enot ICUMSA, določenih z metodo iz točke 3 priloge 4.

c) konduktometrično določen pepel	največ 0,1% (m/m) suhe snovi, določen po metodi 1 iz priloge 4
d) barva raztopine	največ 45 enot ICUMSA, določenih po metodi 3 iz priloge 4
e) vsebnost preostalega žveplovega dioksida	največ 10 mg/kg suhe snovi.

5. Raztopina invertnega sladkorja¹

pomeni vodno raztopino saharoze, delno invertirano s hidrolizo, v kateri ne prevladuje delež invertnega sladkorja, z naslednjimi značilnostmi:

a) suha snov	najmanj 62% (m/m)
b) vsebnost invertnega sladkorja (razmerje med fruktozo in dekstrozo $1,0 \pm 0,1$)	več kot 3%, vendar največ 50% (m/m), računano na suho snov
c) konduktometrično določen pepel	največ 0,4% (m/m), računano na suho snov, določen po metodi 1 iz priloge 4
d) vsebnost preostalega žveplovega dioksida	največ 10 mg/kg suhe snovi.

6. Sirup iz invertnega sladkorja¹

pomeni po možnosti kristalizirano vodno raztopino saharoze, delno invertirano s hidrolizo, v kateri prevladuje delež invertnega sladkorja, z naslednjimi značilnostmi:

a) suha snov	najmanj 62% (m/m)
b) vsebnost invertnega sladkorja (razmerje med fruktozo in dekstrozo $1,0 \pm 0,1$)	več kot 50% (m/m), računano na suho snov
c) konduktometrično določen pepel	največ 0,4% (m/m), računano na suho snov, določen po metodi 1 iz priloge 4
d) vsebnost preostalega žveplovega dioksida	največ 10 mg/kg suhe snovi.

7. Glukozni sirup

pomeni prečiščeno in koncentrirano vodno raztopino hranljivih saharidov, dobljenih iz škroba, z naslednjimi značilnostmi:

- | | |
|---|---|
| a) suha snov | najmanj 70% (m/m) |
| b) ekvivalent dekstroze | najmanj 20% (m/m), računano na suho snov in izražen kot D-glukoza |
| c) sulfatni pepel | največ 1,0% (m/m), računano na suho snov |
| d) skupna vsebnost žveplovega dioksida | največ 20 mg/kg |
| - za izrecno uporabo v slaščičarskih izdelkih | največ 400 mg/kg |
| - za uporabo v določenih drugih živilih | največ 400 mg/kg, če je utemeljeno s tehnološkimi zahtevami. |

8. Sušen glukozni sirup

pomeni delno sušeni glukozni sirup z naslednjimi značilnostmi:

- | | |
|---|---|
| a) suha snov | najmanj 93% (m/m) |
| b) ekvivalent dekstroze | najmanj 20% (m/m), računano na suho snov in izražen kot D-glukoza |
| c) sulfatni pepel | največ 1,0% (m/m), računano na suho snov |
| d) skupna vsebnost žveplovega dioksida | največ 20 mg/kg |
| - za izrecno uporabo v slaščičarskih izdelkih | največ 150 mg/kg |
| - za uporabo v določenih drugih živilih | največ 150 mg/kg, če je utemeljeno s tehnološkimi zahtevami. |

9. Monohidrat dekstroze

pomeni prečiščeno in kristalizirano D-glukozo, ki vsebuje eno molekulo vode v kristalu, z naslednjimi značilnostmi:

- | | |
|--------------------------|--|
| a) dekstroza (D-glukoza) | najmanj 99,5% (m/m), računano na suho snov |
|--------------------------|--|

- | | |
|--|--|
| b) suha snov | najmanj 90,0% (m/m) |
| c) sulfatni pepel | največ 0,25 % (m/m), računano na suho snov |
| d) skupna vsebnost žveplovega dioksida | največ 10 mg/kg. |

10. *Brezvodna dekstroza*

pomeni prečiščeno in kristalizirano D-glukozo, ki ne vsebuje kristalne vode in ima naslednje značilnosti:

- | | |
|--|--|
| a) dekstroza (D-glukoza) | najmanj 99,5% (m/m), računano na suho snov |
| b) suha snov | najmanj 98,0% (m/m) |
| c) sulfatni pepel | največ 0,25 % (m/m), računano na suho snov |
| d) skupna vsebnost žveplovega dioksida | največ 10 mg/kg. |