

<b><u>DENOMINATION</u></b>	<b>SUCRE DE CANNE BIOLOGIQUE - blanc Thaïlande (i-100)</b>															
<b><u>ETIQUETAGE</u></b>	sucre (directive 2001/111/CE) dénomination chimique : saccharose (C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>11</sub> )															
<b><u>MATIERE PREMIERE</u></b>	canne à sucre (origine végétale) en provenance de Thaïlande															
<b><u>COMMERCIALISE PAR</u></b>	SOPEX - Greencoat House Francis Street - London (GB) certification agriculture biologique conforme à la réglementation européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008)															
<b><u>SITE DE PRODUCTION</u></b>	KHONBURY SUGAR CO LTD - Bangkok 10110 (Thaïlande) certification agriculture biologique conforme aux réglementations européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008) et américaine (NOP) certification fssc 22000:2010, iso 9001:2008, haccp et gmp.  reconditionnement chez KATOEN NATIE - Luithagen Haven 9 - 2030 Antwerpen (Belgique) certification agriculture biologique conforme à la réglementation européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008) certification fssc 22000 version 3															
<b><u>COMPOSITION</u></b>	sucre	100 %														
<b><u>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</u></b>	<table border="0"> <tr> <td>polarisation</td> <td>≥ 99,5</td> </tr> <tr> <td>cendres conductimétriques</td> <td>≤ 0,06 %</td> </tr> <tr> <td>humidité</td> <td>≤ 0,08 %</td> </tr> <tr> <td>sucres réducteurs</td> <td>≤ 0,04 %</td> </tr> <tr> <td>so<sub>2</sub></td> <td>absence</td> </tr> <tr> <td>coloration en solution</td> <td>≤ 100 icumsa</td> </tr> </table>		polarisation	≥ 99,5	cendres conductimétriques	≤ 0,06 %	humidité	≤ 0,08 %	sucres réducteurs	≤ 0,04 %	so <sub>2</sub>	absence	coloration en solution	≤ 100 icumsa		
polarisation	≥ 99,5															
cendres conductimétriques	≤ 0,06 %															
humidité	≤ 0,08 %															
sucres réducteurs	≤ 0,04 %															
so <sub>2</sub>	absence															
coloration en solution	≤ 100 icumsa															
<b><u>GRANULOMETRIE</u></b>	<table border="0"> <tr> <td>&gt; 0,595 mm (30 meshes)</td> <td>40 %</td> </tr> <tr> <td>&gt; 0,400 mm (40 meshes)</td> <td>60 %</td> </tr> </table>		> 0,595 mm (30 meshes)	40 %	> 0,400 mm (40 meshes)	60 %										
> 0,595 mm (30 meshes)	40 %															
> 0,400 mm (40 meshes)	60 %															
<b><u>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES</u></b> (pour 100 g)	<table border="0"> <tr> <td>valeur énergétique</td> <td>1668 kj ou 398 kcal</td> </tr> <tr> <td>glucides</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>- dont sucres</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>matières grasses</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>- dont acides gras saturés</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>protéines</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>0 g</td> </tr> </table>		valeur énergétique	1668 kj ou 398 kcal	glucides	100 g	- dont sucres	100 g	matières grasses	0 g	- dont acides gras saturés	0 g	protéines	0 g	sel	0 g
valeur énergétique	1668 kj ou 398 kcal															
glucides	100 g															
- dont sucres	100 g															
matières grasses	0 g															
- dont acides gras saturés	0 g															
protéines	0 g															
sel	0 g															
<b><u>CONTAMINANTS</u></b>	<table border="0"> <tr> <td>pesticides organochlorés</td> <td>&lt; 0,01 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>pesticides organophosphorés</td> <td>&lt; 0,01 mg/kg</td> </tr> </table>		pesticides organochlorés	< 0,01 mg/kg	pesticides organophosphorés	< 0,01 mg/kg										
pesticides organochlorés	< 0,01 mg/kg															
pesticides organophosphorés	< 0,01 mg/kg															
<b><u>BACTERIOLOGIE</u></b> (ufc / 10 g)	<table border="0"> <tr> <td>mésophiles aérobies</td> <td>&lt; 200</td> </tr> <tr> <td>levures</td> <td>&lt; 10</td> </tr> <tr> <td>moisissures</td> <td>&lt; 10</td> </tr> <tr> <td>coliformes totaux</td> <td>absence</td> </tr> <tr> <td>salmonelles</td> <td>absence sur 25 g</td> </tr> </table>		mésophiles aérobies	< 200	levures	< 10	moisissures	< 10	coliformes totaux	absence	salmonelles	absence sur 25 g				
mésophiles aérobies	< 200															
levures	< 10															
moisissures	< 10															
coliformes totaux	absence															
salmonelles	absence sur 25 g															

## GARANTIES

Produit conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répondant notamment aux textes suivants : règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires, règlements 1829 et 1830/2003/CE pour l'étiquetage des ogm, directive 2000/13/CE sur les allergènes majeurs, directives 1999/2/CE et 1999/3/CE sur les traitements ionisants, règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, loi 2012-1442 du 24/12/2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A.

## UTILISATION

Toutes applications dans lesquelles le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge : biscuiterie, chocolaterie, confiserie, confiture, etc ...

CONDITIONNEMENT            sac papier 25 kg / palette perdue 40 sacs - 1000 kg  
    big-bag 1000 kg / palette perdue

## TRACABILITE

Voir [doc-07 codes traçabilité](#)

## STOCKAGE ET DLUO

Les sucres secs ne sont pas soumis à dluo (directive ce 2000/13 - art 9). L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à une humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité de produits odorants.