

DENOMINATION	SUCRE DE CANNE BIOLOGIQUE - type clair (extra-light)
ETIQUETAGE	sucre (directive 2001/111/CE) dénomination chimique : saccharose (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁)
MATIERE PREMIERE	canne à sucre (origine végétale) en provenance du Brésil
COMMERCIALISE PAR	SOPEX - Greencoat House Francis Street - London (GB) certification agriculture biologique conformément aux réglementations européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008)
SITE DE PRODUCTION	JALLES MACHADO - Goianésia (Brésil) certifications iso 9001:2008 - fssc 22000:2010 - iso 14001:2004 – casher - hallal certification agriculture biologique conformément aux réglementations européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008) et américaine (NOP) certification commerce équitable (EcoSociale IBD) reconditionnement sac 5 kg chez SUCRES et SERVICES - Portet sur Garonne (31120) certification iso 22000:2005 certification agriculture biologique conformément à la réglementation européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008)

COMPOSITION

sucre	100 %
-------	-------

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation (%)	> 99,5	99,56	ICUMSA GS1/2/3/9-1
humidité (%)	≤ 0,10	0,01	ICUMSA GS2/1/3/9-15
cendres conductimétriques (%)	≤ 0,07	0,06	ICUMSA GS2/3-17
so ₂ (mg/kg)	≤ 10	0	ICUMSA GS2/1/7-33
coloration en solution (icumsa)	≤ 400	352	ICUMSA GS9/1/2/3-8
points noirs (nbre/100g)	≤ 20	18	CTC-LA-MT1-002
insolubles (mg/kg)	≤ 10	6	CTC-LA-MT1-003
particules magnétiques (mg/kg)	≤ 1	0,2	CTC-LA-MT1-004

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne (mm)	0,40 à 1,10	0,59
coefficient de variation (%)	< 40	32,7

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 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

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
<u>CONTAMINANTS</u>			
pesticides organochlorés		< limite de quantification	
pesticides organophosphorés		< limite de quantification	

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic	< 1	< 0,04	OGC 1564/03
plomb	< 0,5	< 0,04	OGC 1564/03
mercure		< 0,08	OGC 1564/03
cadmium		< 0,003	OGC 1564/03

BACTERIOLOGIE (ufc / 100 g)

levures	< 1 000	< 10	petrifilm
moisissures	< 1 000	< 10	petrifilm
coliformes totaux	absence	absence sur 10 g	petrifilm
coliformes fécaux	absence	absence sur 10 g	petrifilm
salmonelles	absence sur 25 g	absence sur 25 g	kit REVEAL

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 multiplis 25 kg / palette 40 sacs - 1000 kg
sac polyéthylène 5 kg (gtin 3700911500046) / palette 120 sacs - 600 kg

TRACABILITE

Voir [doc-07 codes traçabilité](#)

STOCKAGE ET DLUO

Les sucres secs ne sont pas soumis à dluo (directive ce 2000/13 - art 9), toutefois, le fabricant hors UE n'étant pas soumis à cette directive, indique que le produit est à consommer de préférence dans les 36 mois. 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.