

DENOMINATION	SUCRE DE CANNE BIOLOGIQUE complet rapadura
ETIQUETAGE	sucre roux (décret 2008-1370 du 19 décembre 2008)
MATIERE PREMIERE	canne à sucre (origine végétale) en provenance du Costa Rica
COMMERCIALISE PAR	RAIPONCE – 570 allées des Cabedans – 84300 Cavaillon certification agriculture biologique conforme aux réglementations européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008), usine sous assurance qualité haccp
SITE DE PRODUCTION	ASSUKKAR - San José (Costa Rica) certification agriculture biologique conforme aux réglementations européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008) et américaine (NOP), usine sous assurance qualité haccp, certification casher

COMPOSITION

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sucre obtenu par extraction, clarification, concentration et cristallisation du pur jus de canne à sucre. Grains de couleur marron foncé à clair, légèrement gris ou doré, goût et odeur maltés, légèrement caramélisé. En raison de son taux d'humidité, ce sucre peut occasionnellement prendre en masse.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	de 76 à 92 %	86,7 %	icumsa gs 1/2/3 -2
humidité	≤ 4 %	2,6 %	icumsa gs 2/1/3-15
sucre inverti	≤ 6 %		
index glycémique	65		
matières insolubles / kg	≤ 300 mg		
coloration	≤ 16 000 ui		

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	≤ 3,36 mm	1,4 mm
-------------------	-----------	--------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1 603 kj ou 383 kcal
glucides	95 g
- dont sucres	91 g
matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0 g

CONTAMINANTS

pesticides organochlorés	< limite de quantification
pesticides organophosphorés	< limite de quantification

*spécifications**valeur moyenne**méthode d'analyse***METAUX LOURDS** (mg/kg)

arsenic	< 0,1	< 0,01	aoac
plomb	< 0,1	< 0,1	aoac
mercure		< 0.01	aoac
cadmium		< 0.05	aoac
chrome		< 0.05	aoac

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

mésophiles	< 200
levures	< 10
moisissures	< 10
e. coli (ufc / g)	≤ 3
coliformes totaux (ufc / g)	≤ 3
coliformes fécaux (ufc / g)	≤ 3
salmonelles	absence / 25g
listéria	absence / 25g

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, règlement 1881/2006/CE et ses modifications concernant les teneurs maximales en contaminants.

UTILISATION

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

CONDITIONNEMENT sac polyéthylène 10 kg (± 2 %) / palette 60 sacs - 600 kg

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

<i>interne</i>	123/	01-01
<i>production mois-année</i>		

STOCKAGE ET DLUO

Ce sucre étant très hydrophile, il doit être stocké bien fermé dans un endroit sec (HR ≤ 65 %) et à l'abri de la chaleur (≤ 25°C). Pour éviter le tassement et la formation de bloc ne pas superposer plus de 10 sacs. Les sucres à l'état solide ne sont pas soumis à dluo (directive ce 2000/13 du 20/03/2000 - art. 9). A utiliser de préférence dans les 12 mois suivants la date d'ensachage.