

DENOMINATION	SUCRE DE CANNE BIOLOGIQUE – type demerara foncé
ETIQUETAGE	sucre roux (décret 2008-1370 du 19 décembre 2008)
MATIERE PREMIERE	canne à sucre (origine végétale) en provenance du Paraguay
COMMERCIALISE PAR	LOIRET & HAENTJENS - 2 place de la Bourse, 44000 Nantes certification agriculture biologique conforme aux réglementations européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008)
SITE DE PRODUCTION	HIBERNIA MISIONES - Santa Maria, Misiones (Paraguay) certification agriculture biologique conforme aux réglementations européenne (règlements CE 834/2007 et 889/2008) et américaine (NOP)

COMPOSITION

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sucre obtenu par extraction du jus de canne à sucre, puis floculation, concentration par cuisson, cristallisation et séchage.
Sucre non raffiné sous forme de cristaux bruns s'écoulant librement, goût malté et sucré, léger arôme fruité.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	≤ 99,7 %	99,69 %	icumsa gs1/2/3/9-1
humidité	< 0,25 %	0,041 %	icumsa gs2/1/3/9-15
sucres réducteurs		0,028 %	snfs 1-9
so2	< 10 mg/kg	2,4 mg/kg	icumsa gs2/3-35
coloration en solution		2000 à 2800	icumsa gs2/3-10

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	≤ 1,5 mm	0,92 mm	icusma gs2/9-37
coefficient de variation		30,9 %	icusma gs2/9-37

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1700 kj ou 400 kcal
glucides	> 99 g
- dont sucres	> 99 g
matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0 g

CONTAMINANTS (ppb)

aflatoxines b1	≤ 2	< 0,1	en 14123
aflatoxines b1 - b2 - g1 - g2	≤ 4	< 0,5	en 14123
pesticides organochlorés	< 10	< limite quantification	asu I00.00-34
pesticides organophosphorés	< 5	< limite quantification	asu I00.00-34

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

arsenic	≤ 0,1	< 0,1	icp en 15763
plomb	≤ 0,1	< 0,05	icp en 15763
mercure	≤ 0,005	< 0,005	icp en 15763
cadmium	≤ 0,01	< 0,01	icp en 15763

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)*spécifications**valeur moyenne**méthode d'analyse*

mésophiles	< 1000		nf v 08-051
levures	< 100		nf v 08-059
moisissures	< 100		nf v 08-059
e. coli	< 10	absence	nf v 08-053
coliformes totaux	< 10		nf v 08-050
staphylocoques	< 10	absence	nf v 08-057/1
salmonelles	absence / 25g	absence	rapid test oxid

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

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.