

DENOMINATION**SUCRE DE CANNE BLANC n° 1 raffiné saint louis**ETIQUETAGEsucre raffiné ou sucre blanc raffiné (directive 2001/111/CE)  
dénomination chimique : saccharose (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>)MATIERE PREMIERE

canne à sucre (origine végétale)

COMMERCIALISE PARGIRAUDON - 11 avenue d'Italie - 13700 Vitrolles  
usine sous assurance qualité haccpSITE DE PRODUCTIONSAINT LOUIS SUCRE - 336 rue de Lyon - 13015 Marseille  
certification brc grade a, iso 9001:2008, casherCOMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sucre blanc correspondant au standard de la qualité n°1 définie par la réglementation européenne. Obtenu par raffinage de sucre brut de canne, il répond aux attentes les plus exigeantes du marché en matière d'aspect, de coloration, de brillance. Il bénéficie de fait d'une possibilité d'allégation "pure canne" sur l'étiquetage des produits finis.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>
polarisation	> 99,8 %	99,97 %
humidité	< 0,06 %	0,01 %
sucres réducteurs	< 0,04 %	< 0,005 %
so <sub>2</sub>	< 10 mg/kg	< 0,5 mg/kg

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 2	0,2
coloration	< 3	1
teneur en cendres	< 6	2,3
total des points	< 8	3,5

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	de 0,45 mm à 0,65 mm	0,61 mm
coefficient de variation	< 40 %	31,99 %

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1 700 kj ou 400 kcal
glucides	100 g
- dont sucres	100 g
matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0 g

CONTAMINANTS

pesticides organochlorés	< limite de détection
pesticides organophosphorés	< limite de détection

*spécifications**valeur moyenne*METEAUX LOURDS (ppm)

arsenic	< 1	< 0,01
plomb	< 0,5	< 0,02
cadmium		< 0,01

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

mésophiles	< 200	12
levures	< 10	0
moisissures	< 10	1
e. coli	absence / 10g	absence / 10g
coliformes totaux et fécaux	absence / 10g	absence / 10g
salmonelles	absence / 25g	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.

UTILISATION

Toutes applications dans lesquelles le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge : biscuiterie, chocolaterie, confiserie, confiture ... et plus particulièrement celles nécessitant une pureté accrue et pour lesquelles une allégation "sucre de canne" est recherchée.

CONDITIONNEMENT

sac papier 50 kg / palette eur 21 sacs (7x3) - 1050 kg  
sac papier 20 kg / palette eur 54 sacs (9x6) - 1080 kg

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

<i>lot</i>	L	123	1	123	ZZ
<i>site</i>					
<i>année</i>					
<i>jour de l'année</i>					
<i>interne usine (variable)</i>					

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.