

<u>DENOMINATION</u>	SUCRE DE CANNE roux cristallisé Réunion (type R2/Q2)
<u>ETIQUETAGE</u>	sucre roux (décret 2008-1370 du 19 décembre 2008)
<u>MATIERE PREMIERE</u>	canne à sucre (origine végétale) en provenance de l'Ile de la Réunion
<u>COMMERCIALISE PAR</u>	LOIRET & HAENTJENS - 2 place de la Bourse, 44000 Nantes
<u>SITE DE PRODUCTION</u>	SUCRERIE DE BOIS ROUGE - Eurocanne - Le port - FR-97420 Ile de la Réunion Certification iso 22000:2005, iso 9001:2008, casher

COMPOSITION

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Extraction du jus de canne à sucre, puis floculation, concentration par cuisson, cristallisation et séchage, préparation et emballage pour convenir sans autre préparation à l'alimentation humaine.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	99,10 à 99,69 %	99,50 %	icumsa gs2/1/3/9-1
humidité	≤ 0,08 %	0,033 %	icumsa gs2/1/3/9-15
sucres réducteurs	≤ 0,25 %	0,10 %	
cendres conductimétriques	≤ 0,25 %	0,025 %	icumsa gs1/3/4/7/8-13
coloration en solution icumsa	1 900 à 2 400	1 923	icumsa gs1/3-7
so ₂	< 10 mg/kg	0,82 mg/kg	icumsa gs2/1/7-33

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	de 0,60 à 0,85 mm	0,80 mm	gs2/9-37
coefficient de variation		26 %	gs2/9-37

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1 700 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

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic	< 0,05	icp ms
plomb	≤ 0,1	< 0,02 icp ms
mercure	≤ 0,05	< 0,005 icp ms
cadmium	≤ 0,02	< 0,01 icp ms
cuivre	0,10	0,10 icp ms

spécifications *valeur moyenne* *méthode d'analyse*

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

germes totaux aérobie	≤ 1 000	20 /g	nf en iso 4833
levures	≤ 100	< 1 /g	nf v08-059
moisissures	≤ 100	< 1 /g	nf v08-059
coliformes totaux	≤ 100	< 1 /g	nf v08-060
e. coli	≤ 10		
staphylocoque	≤ 10	< 1 /g	nf v08-057-1
salmonelles sur 25g	absence	absence	

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
sachet polyéthylène 5 kg / palette 120 sachets - 600 kg
sachet polyéthylène 1 kg x12 / palette 85 fardeaux - 1020 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.