

DENOMINATION**GRAIN DE BROYAGE - sucre perlé CARRARE C25**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)
nomenclature douanière : 1701 9910MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale)

COMMERCIALISE PAR

SUCRERIE COUPLET SA - rue de la Sucrierie, 30 - B-7620 BRUNEAUT WEZ (Belgique)

SITE DE PRODUCTIONSUCRERIE COUPLET SA - B-7620 BRUNEAUT WEZ (Belgique)
certifications FSSC 22000:2010, casher et hallalCOMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Produit obtenu par un mélange de sucre cristallisé et de sirop de sucre qui, après essorage, séchage et maturation, est broyé et dépeussieré. Les grains obtenus sont polis par abrasion dans des blutoirs.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	99,8 % ± 0,2 %	99,96 %	EC 1265/1969 : b1
humidité	< 0,3 %	0,158 %	GS2/1/3-15
so ₂	< 5 mg/kg		
coloration en solution	≤ 22,5 icumsa	8,10 icumsa	ECC 1265/69 : a3
cendres conductimétriques	0,010 ± 0,002 %		ICUMSA GS2/3-17

POINTS EUROPEENS

type de couleur	≤ 3	1,80
teneur en cendres	≤ 6	4,53

GRANULOMETRIE (mesures sur mailles carrées)

ouverture moyenne	2,5 à 5 mm	3,8 mm
coefficient de variation	< 15 %	13,7 %
refus tamis supérieur 5 mm		< 5 %
passant tamis inférieur 2,5 mm		< 10 %

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1 664 kj ou 398 kcal
glucides	99,8 g
- dont sucres	99,8 g
matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0 g

CONTAMINANTS

pesticides organo-chlorés	< 0,02 mg/kg	< LD	GC-MS
pesticides organo-phosphorés	< 0,01 mg/kg	< LD	LC-MS
pesticides organo-azotés	< 0,01 mg/kg		GCMS

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
--	-----------------------	-----------------------	--------------------------

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic	< 0,1	< 0,1	0029-em (icp-ms)
plomb	< 0,10	< 0,10	0029-em (icp-ms)
mercure	< 0,05	< 0,01	0029-em (icp-ms)
cadmium	< 0,02	< 0,01	0029-em (icp-ms)

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

aérobies mésophiles	< 200	10	ISO 4833
aérobies thermophiles totaux	< 100	1	ISO 4833
levures	< 20	< 1	NF V 08-059
moisissures	< 20	< 1	NF V 08-059
escherichia coli	< 1	< 1	AFNOR BRD 07/1-07/93
entérobactéries	< 10	< 1	ISO 21528/2
salmonelles	absence / 25g	absence	Vidas EASY SLM

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

Le sucre perlé est utilisé en biscuiterie, boulangerie et pâtisserie. Les perles de petite taille sont habituellement utilisées pour la décoration des biscuits, pâtisseries, chouquettes ou brioches. Elles sont aussi utilisées en inclusion dans le chocolat. Les perles de plus grande taille sont plutôt utilisées dans la pâte, pour sucrer et apporter du croustillant. Par exemple dans les gaufres, craquelins ou boules au sucre.

CONDITIONNEMENT

sac multiplis papier 25 kg / palette eur 40 sacs - 1 000 kg
sac multiplis papier 10 kg / palette eur 90 sacs - 900 kg

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

<i>produit</i>	12	1	12	123
<i>année</i>				
<i>semaine</i>				
<i>n° palette</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 (de préférence entre 12 et 30°C 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.