

DENOMINATION**SUCRE CRISTAL FIN**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale) en provenance d'Union Européenne

COMMERCIALISE PARG.GIRAUDON et Fils - 11 avenue d'Italie - 13700 VITROLLES
usine sous assurance qualité haccpSITE DE PRODUCTIONCRISTAL UNION - 51110 Bazancourt
certifications fssc 22000:2011, iso 9001:2008, iso 14001:2004, casher, hallal
ou
TEREOS FRANCE - route de Soissons - 02880 Bucy Le Long
certifications fssc 22000 v3, iso 9001:2008, casherCOMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Conditionné à partir de sucre cristal qualité n°2 cee.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	> 99,7 %	99,97 %	icusma GS2/3-1
humidité	< 0,06 %	0,012 %	icusma GS2/1/3/9-15
sucres réducteurs	< 0,04 %	< 0,002 %	snfs 1-9
so2	< 10 mg / kg	< 0,5 mg / kg	icusma gs2/3-35

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 9	1,8	icusma gs2-11
coloration	< 6 (45 icumsa)	2,3 (17 icumsa)	icusma gs2/3-10
teneur en cendres	< 15 (0,027 %)	3,9 (0,007 %)	icusma gs2/3-17
total des points	< 22	8	calcul

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne de 0,45 mm à 0,85 mm

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

CONTAMINANTSpesticides organochlorés conforme à la réglementation UE
pesticides organophosphorés conforme à la réglementation UE

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

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic		< 0,1	en 15763:2009
plomb		< 0,05	en 15763:2009
mercure		< 0,005	en 15763:2009
cadmium		< 0,01	en 15763:2009

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

mésophiles	< 200	11	icusma gs2/3-41
levures	< 10	< 10	nf v08 036
moisissures	< 10	< 10	nf v08-036
e. coli		< 1	iso 16649-2
entérobactéries		< 1	nf v08-054
coliformes totaux		< 1	nf v08-050
salmonelles	absence / 25 g	absence / 25 g	brd 07/11-12/05

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 ... Ce type de conditionnement est plus particulièrement adapté à une utilisation domestique ou en restauration hors foyer.

CONDITIONNEMENT

sachet papier 1 kg x 10 - palette eur 96 fardeaux - 960 kg
code ean 3075310120196

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot	<i>jour de l'année</i>	012	12	1
	<i>année</i>			
	<i>code interne opérateur</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.