

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'Espagne

COMMERCIALISE PARCORTES BARTOLOME - Ctra Villabanez km 1 - E-47012 Valladolid (Espagne)
certification ifs v6, iso 9001:2008SITE DE PRODUCTIONACOR - Ctra cn 601 - km 153 - E-47410 Olmedo (Espagne)
certification iso 9001:2008, iso 14001:2004, iso 22000, fssc 22000COMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sucre cristal de type n°2 cee.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	> 99,7 %	99,9 %	gs2/3-1
humidité	< 0,06 %	0,03 %	om 18/07/89
sucres réducteurs	< 0,04 %	0,003 %	om 18/07/89
so2	< 10 mg/kg	0 à 0,5 mg/kg	rd 142/2002

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 9	2	brunswick
coloration	< 6	2,7	om 18/07/89
teneur en cendres	< 15 (0,027 %)	1,4 (0,0026 %)	om 18/07/89
total des points	< 22	6,1	

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	de 0,45 à 0,60 mm	0,58 mm
coefficient de variation	< 35 %	30,6 %

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

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

arsenic	< 1	< 0,05	icp-ms
plomb	< 2	< 0,05	icp-ms
mercure	< 0,05		
cuiivre	< 2	< 1	icp-ms
fer		< 1	icp-ms

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

mésophiles	< 200	< 50	
levures	< 10	< 3	
moisissures	< 10	< 3	
salmonelles	absence / 25g		
listeria monocytogène	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, etc... La granulométrie de ce sucre le rend plus particulièrement apte à l'utilisation dans les appareils de distribution automatique de boissons

CONDITIONNEMENT

sachet polyéthylène 1 kg x 20 - palette eur 48 fardeaux - 960 kg (code ean 8410946000019)
sachet papier 1 kg x 10 - palette eur 96 fardeaux - 960 kg (code ean 8410946000026)

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

plastique	lot	L	12	123
	année			
	jour de l'année			
papier	emballage - usine - silo	AB1	A	123
	campagne			
	jour de l'année			

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.