

DENOMINATION**SUCRE CRISTAL granulé distribution automatique****ETIQUETAGE**sucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)**MATIERE PREMIERE**

betterave sucrière (origine végétale) en provenance de Belgique

COMMERCIALISE PAR

SUCRES ET SERVICES - 3 avenue de la Saudrune - 31120 Portet sur Garonne

SITE DE PRODUCTIONISCAL SUGAR - route d'Hacquenies,2 - B-7911 Frasnes-Lez-Buissenal (Belgique)
usine sous assurance qualité HACCPconditionnement chez SUCRES ET SERVICES - 31120 Portet sur Garonne
certification iso 22000:2005**COMPOSITION**

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	> 99,7 %	99,9 %	
humidité	< 0,06 %	0,011 %	
sucres réducteurs	< 0,04 %	0,006 %	
so ₂	< 10 mg/kg	1,114 mg/kg	

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 4,5	0,12	brunswick
coloration	< 6 (45 icumsa)	2,05 (15,375 icumsa)	
teneur en cendres	< 15 (0,027 %)	4,38 (0,0079 %)	
total des points	< 22	6,67	

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	0,34 à 0,53 mm	0,43 mm
coefficient de variation	< 40 %	37,55 %

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

aflatoxines b1	conforme aux réglementations eu
aflatoxines b1 - b2 - g1 - g2	conforme aux réglementations eu
pesticides organochlorés	conforme aux réglementations eu
pesticides organophosphorés	conforme aux réglementations eu

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

arsenic	< 1	< 0,1
plomb	< 0,5	< 0,05
mercure	< 0,05	< 0.005
cadmium		< 0.01

BACTERIOLOGIE (ufc / g)

mésophiles	< 200	< 10
levures	< 10	< 10
moisissures	< 10	< 10
e. coli		< 10
entérobactéries		< 10
staphylocoque		< 10
salmonelles (ufc / 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, règlement 10/2011/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec 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

La granulométrie de ce sucre le rend plus particulièrement apte à l'utilisation dans les appareils de distribution automatique de boissons

CONDITIONNEMENT

sac polyéthylène 5 kg / palette eur de 120 sacs - 600 kg
sac polyéthylène 2 kg / carton de 6 / palette eur de 66 cartons - 792 kg
sac polyéthylène 1 kg / carton de 12 / palette eur de 55 cartons - 660 kg

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

année	01	01	1	01
semaine				
lot semaine				
palette				

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.