

DENOMINATION**SUCRE CRISTALLISE n°2**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)  
dénomination chimique : saccharose (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>)MATIERE PREMIERE

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

COMMERCIALISE PAR

GIRAUDON - 11 avenue d'Italie - 13700 Vitrolles

SITE DE PRODUCTIONTEREOS FRANCE - route de Soissons – 02880 Bucy Le Long  
certifications fssc 22000 v3, iso 9001:2008, casherCOMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	> 99,7 %	99,92 ± 0,06 %	icumsa gs 2/3-1
humidité	< 0,06 %	0,022 %	icumsa gs 2/1/3/9-15
sucres réducteurs	< 0,04 %	< 0,002 %	snfs 1-9
so2	< 10 mg/kg	< 0,5 mg/kg	icumsa gs 2/3-35

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 9	1,8	icumsa gs 2-11
coloration	< 6 (45 icumsa)	2,1 (16 icumsa)	icumsa gs 2/3-10
teneur en cendres	< 15 (0,027 %)	3,8 (0,007 %)	icumsa gs 2/3-17
total des points	< 22	7,7	

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne 0,45 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

CONTAMINANTS

pesticides organochlorés	< 0.01 ppm	LLE/GC/MS
pesticides organophosphorés	< 0.01 ppm	LLE/GC/MS

*spécifications*                      *valeur moyenne*                      *méthode d'analyse*

**METAUX LOURDS** (mg/kg)

arsenic	< 0,5	< 0,1	en 15763
plomb	< 0,05	< 0,05	en 15763
mercure	< 0,01	< 0,005	en 15763
cadmium	< 0,01	< 0,01	en 15763
étain		< 0,5	nf en iso 11885

**BACTERIOLOGIE** (ufc / 10 g)

mésophiles	< 200	< 10	nf iso 4833
levures	< 10	< 1	
moisissures	< 10	< 1	
coliformes totaux (30°C)	< 1	< 1	nf v08-050
e. coli		< 1	brd 0711 07/93
entérobactéries		< 1	nf v08-054
salmonelles / 25 g	absence	absence	tra 02/8-03/01

**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 multiplis 20 kg / palette eur 80x120 de 50 sacs - 1000 kg

**TRACABILITE**

clefs de lecture et n° de lot

<i>interne</i>	1234	Z	1	123	1234
<i>usine</i>					
<i>année</i>					
<i>jour de l'année</i>					
<i>heure et minutes</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.