

DENOMINATION**SUCRE CRISTALLISE n°2 grain moyen 700**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale) en provenance de Belgique

COMMERCIALISE PARISERA & SCALDIS SUGAR SA - chaussée de la sucrerie, 1 - B-7613 Fontenoy (Belgique)
certification ISO 9001:2008SITE DE PRODUCTIONISCAL SUGAR – Sucrerie de Fontenoy
certification IFS version 6, casher, hallalCOMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

sucre cristallisé dont la granulométrie est contrôlée par tamisage pour éviter une dispersion importante

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	> 99,7 %	99,90 %	
humidité	< 0,06 %	0,011 %	
sucres réducteurs	< 0,04 %	0,006 %	
so ₂	< 5 mg/kg	1,114 mg/kg	
type de couleur	< 4.5	0,06	brunswick
coloration en solution	< 45	16,96	iscumsa
teneur en cendres	< 0,027 %	0,0050 %	

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 9	0,12
coloration en solution	< 6	2,26
teneur en cendres	< 15	2,75
total des points	< 10	5,13

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	0,60 à 0,85 mm	0,71 mm
coefficient de variation	< 25 %	24,49 %

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	< 0,5 µg/kg	< 0,5 µg/kg
aflatoxines b1 - b2 - g1 - g2	< 0,5 µg/kg	< 0,5 µg/kg
pesticides organochlorés	conformes aux législations européennes	
pesticides organophosphorés	conformes aux législations européennes	

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic	< 1	< 0,1
plomb	< 0,5	< 0,05
mercure	< 0,05	< 0,005
cadmium		< 0,01

BACTERIOLOGIE (ufc / 1 g)

mésophiles	< 200	< 10
levures	< 10	< 10
moisissures	< 10	< 10
e. coli		< 10
entérobactéries		< 10
salmonelles	absence / 25g	absent

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

vrac citerne alimentaire / 25T
sac multiplis 50 kg / palette eur 21 sacs - 1 050 kg
sac multiplis 25 kg / palette eur 40 sacs - 1 000 kg

TRACABILITE

Le marquage apposé sur les emballages et détaillé ci-dessous sert de base à la traçabilité amont et aval des sucres. La partie du code surlignée correspond au n° de lot géré dans nos procédures internes de traçabilité

<i>type de production</i>	Z	12	12	12	1
<i>année</i>					
<i>mois</i>					
<i>jour</i>					
<i>équipe de production</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.