

<b><u>DENOMINATION</u></b>	<b>SUCRE GLACE amylacé</b>
<b><u>ETIQUETAGE</u></b>	sucre et amidon de pomme de terre
<b><u>MATIERE PREMIERE</u></b>	betterave sucrière et pomme de terre (origine végétale) en provenance de Belgique ou de France
<b><u>COMMERCIALISE PAR</u></b>	ISERA & SCALDIS SUGAR SA - chaussée de la sucrerie, 1 - B-7613 Fontenoy (Belgique) certification ISO 9001:2008
<b><u>SITE DE PRODUCTION</u></b>	ISCAL SUGAR sucrerie de Frasnes usine sous assurance qualité HACCP

**COMPOSITION**

sucre	97 %
amidon de pomme de terre	3 %

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

poudre blanche impalpable obtenu par mouture de sucre cristallisé et adjonction d'amidon pour éviter la prise en masse

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation		96,903 %	
humidité	< 0,10 %	0,05 %	
sucres réducteurs	< 0,04 %	0,0144 %	
so <sub>2</sub>	< 10 mg/kg	0,16 mg/kg	
coloration en solution	< 45	28,73	icumsa
teneur en cendres	0,027 %	0.0066 %	

**GRANULOMETRIE**

ouverture moyenne	0,030 à 0,060 mm	0,047 mm
coefficient de variation		58,75 %

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)**

valeur énergétique	1 700 kj ou 400 kcal
glucides	100 g
- dont sucres	97 g
matières grasses	< 0,04 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0 g

**CONTAMINANTS**

aflatoxines b	< 0,06 ppb
aflatoxines b1 - b2 - g1 - g2	< 2 ppb
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 / g)**

mésophiles	< 200	< 10
levures	< 10	< 10
moisissures	< 10	< 10
e. coli		< 10
entérobactéries		< 10
salmonelles	absence / 25g	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, 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 ou de décoration nécessitant une granulométrie extrêmement fine

**CONDITIONNEMENT**      big bag 1000 kg / palette perdue 100x120  
sac multiplis 25 kg / palette eur 30 sacs – 750 kg

**TRACABILITE**

Voir [doc-07 codes traçabilité](#)

**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.

Le sucre glace étant fortement hygroscopique, il est impératif de le conserver en emballage d'origine clos pour éviter toute reprise d'humidité.