

DENOMINATION	SUCRE GLACE amylicé
ETIQUETAGE	sucre, féculé de pomme de terre
MATIERE PREMIERE	betterave sucrière (origine végétale) en provenance de France pomme de terre (origine végétale) en provenance d'Allemagne
COMMERCIALISE PAR	SUCRES ET SERVICES - 3 avenue de la Saudrune - 31120 Portet sur Garonne
SITE DE PRODUCTION	idem certification iso 22000:2005

COMPOSITION

sucre	97,3 % ± 0,5 %
féculé de pomme de terre	2,7 % ± 0,5 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Poudre blanche impalpable obtenue par broyage de sucre cristallisé n°2 conforme à la directive 2001/111/ce et additionnée de féculé de pomme de terre.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
humidité	≤ 0,5 %	0,231 ± 0,088 %	icumsa gs 2/1/3/9-15
densité non tassé	0,65 à 0,70		
so2	< 10 mg/kg		

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	de 0,030 à 0,060 mm	0,037 mm	forplex fng3 grille 0,8mm
particules > 0,100 mm	< 25 %	11 %	forplex fng3 grille 0,8mm

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

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

CONTAMINANTS SUR MATIERES PREMIERES

pesticides organochlorés	conforme aux réglementations ue
pesticides organophosphorés	conforme aux réglementations ue

METAUX LOURDS SUR SUCRE DE BASE (mg/kg)

arsenic	< 1	< 0,05	en 15763
plomb	< 0,5	< 0,02	en 15763
mercure	< 0,05	< 0,005	en 15763
cadmium		< 0,005	en 15763

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
--	-----------------------	-----------------------	--------------------------

BACTERIOLOGIE (ufc / g)

flore aérobie mésophile (30°C)	< 200	< 100	xp v08-034
levures	< 10	< 10	nf v08-059
moisissures	< 10	< 10	nf v08-059

BACTERIOLOGIE SUR SUCRE DE BASE (ufc / g)

e. coli	≤ 10	< 10	nf iso 16649-2
entérobactéries présumées /g (30°C)		< 1	nf v08-054
enterobacter sakazakii (ufc / 10g)		absence	iso/ts 22964
salmonelles (ufc / 25g)	absence	absence	nf en iso 6579

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

sac papier doublé polyéthylène 50 kg / palette eur 21 sacs - 1 050 kg
sac papier doublé polyéthylène 25 kg / palette eur 32 sacs - 800 kg
code ean : 3700911500053
sachet polyéthylène 5 kg / palette eur 100 sachets - 500 kg
code ean : 3700911500084
sachet polyéthylène 1 kg - carton de 10 / palette eur 66 cartons - 660 kg
code ean : 3700911500008
étui carton 1 kg - fardeau de 6 / palette eur **80** fardeaux – 480 kg
code ean : 3075310219005
étui carton 500 g - fardeau de 10 / palette eur 105 fardeaux – 525 kg
code ean : 3075310210002

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

<i>année</i>	01	01	1	01
<i>semaine</i>				
<i>lot semaine</i>				
<i>palette</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. Le sucre glace étant particulièrement hygroscopique, il est impératif de le conserver en emballage d'origine clos pour éviter toute reprise d'humidité.