

DENOMINATION
CODE DOUANIER**SUCRE GLACE BIOLOGIQUE canne clair amylicé**
17019990**ETIQUETAGE**sucre de canne (*), féculé de pomme de terre (*)
(*) produits issus de l'agriculture biologique**MATIERE PREMIERE**canne à sucre (origine végétale) en provenance d'Amérique latine
pomme de terre (origine végétale) en provenance d'Autriche**COMMERCIALISE PAR**

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

SITE DE PRODUCTIONidem
certification iso 22000:2005
certification agriculture biologique conformément à la règlementations européenne
(règlements CE 834/2007 et 889/2008)**COMPOSITION**

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Poudre impalpable beige très clair obtenue par broyage de sucre de canne clair (< 400 icumsa) additionné de féculé de pomme de terre.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
humidité	≤ 0,6 %		
ouverture moyenne		0,075 à 0,150 mm	
densité non tassé		0,60 à 0,70 (kg/l)	
so ₂	< 10 mg/kg		

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1 660 kj ou 396 kcal
glucides	99,4 g
- dont sucres	97,4 g
matières grasses	< 0,003 g
- dont acides gras saturés	< 0,001 g
protéines	< 0,003 g
sel	0 g

CONTAMINANTS SUR MATIERES PREMIERES

pesticides organochlorés	< limites de détection
pesticides organophosphorés	< limites de détection

METAUX LOURDS SUR SUCRE DE BASE (mg/kg)

arsenic	< 1	< 0,04	OGC 1564/03
plomb	< 0,5	< 0,04	OGC 1564/03
mercure		< 0,008	OGC 1564/03
cadmium		< 0,003	OGC 1564/03

*spécifications**valeur moyenne**méthode d'analyse***BACTERIOLOGIE** (ufc / g)

flore totale	< 1 000	< 100
levures	< 10	< 10
moisissures	< 15	< 15
coliformes totaux	absence	absence sur 10 g
coliformes fécaux	absence	absence sur 10 g
salmonelles	absence	absence sur 25 g

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

CONDITIONNEMENTS

sac papier 25 kg / palette eur 32 sacs - 800 kg

bocal pet 600g / fardeau 8 unités - 4,8 kg / palette eur 84 fardeaux - 403,2 kg
code ean : 3700911500107**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. Le sucre glace étant particulièrement hygroscopique, il est impératif de le conserver en emballage d'origine clos pour éviter toute reprise d'humidité.