

DENOMINATION
CODE DOUANIER**SUCRE GLACE BIOLOGIQUE canne clair pur**
17019910**ETIQUETAGE**sucre de canne (*)
(*) produit issu de l'agriculture biologique**MATIERE PREMIERE**

canne à sucre (origine végétale) en provenance du Brésil

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 100 %
l'ingrédient unique est certifié commerce équitable (EcoSociale IBD)
peut contenir des traces de féculé de pomme de terre ()***CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

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

| | <i>spécifications</i> | <i>valeur moyenne</i> | <i>méthode d'analyse</i> |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|
| humidité | ≤ 0,2 % | | |
| 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 | 1 668 kj ou 398 kcal |
| glucides | 100 g |
| - dont sucres | 100 g |
| matières grasses | 0 g |
| - dont acides gras saturés | 0 g |
| protéines | 0 g |

CONTAMINANTS SUR MATIERES PREMIERES

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| pesticides organochlorés | < limites de détection |
| pesticides organophosphorés | < limites de détection |

METAUX LOURDS (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 / 100 g)

| | | | |
|-------------------|---------|------------------|------------|
| levures | < 1000 | < 10 | petrifilm |
| moisissures | < 1000 | < 10 | petrifilm |
| coliformes totaux | absence | absence sur 10 g | petrifilm |
| coliformes fécaux | absence | absence sur 10 g | petrifilm |
| salmonelles | absence | absence sur 25 g | kit REVEAL |

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

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.