

DENOMINATION**SUCRE GLACE pur****ETIQUETAGE**sucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)
*peut contenir des traces de féculé de pomme de terre***MATIERE PREMIERE**

betterave sucrière (origine végétale) en provenance de France

COMMERCIALISE PAR

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

SITE DE PRODUCTIONidem
certification iso 22000:2005**COMPOSITION**sucre 100 %
*peut contenir des traces de féculé de pomme de terre***CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Poudre blanche impalpable obtenue par broyage de sucre cristallisé n°2 conforme à la directive 2001/111/ce

	spécifications	valeur moyenne	méthode d'analyse
humidité	≤ 0,06 %	0,030 %	icumsa gs 2/1/3/9-15
densité non tassé	0,65 à 0,70		
so2	< 6 mg/kg	< 0,5 mg/kg	icumsa gs 2/3-35

GRANULOMETRIE

	de 0,030 à 0,060 mm	0,037 mm	forplex fng3 grille 0,8mm
ouverture moyenne			
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	100 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 (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

*spécifications**valeur moyenne**méthode d'analyse***BACTERIOLOGIE** (ufc / 10 g)

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
flore aérobie mésophile (30°C)	< 200	< 21	icumsa gs 2/3-41
levures	< 10	< 1	icumsa gs 2/3-47
moisissures	< 10	< 1	icumsa gs 2/3-47
e. coli	≤ 10	< 10	nf iso 16649-2
entérobactéries présumées /g (30°C)		< 1	nf v08-054
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 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. Ce sucre glace étant fortement hygroscopique et sans adjonction d'anti-agglomérant, il est impératif de le conserver en emballage d'origine clos pour éviter toute reprise d'humidité, et d'éviter le tassement notamment au gerbage.

sources : CG/GI/TO/29122015