

**DENOMINATION****SUCRE inverti trimoline****ETIQUETAGE**

sirop de sucre inverti cristallisé (directive 2001/111/CE)

**MATIERE PREMIERE**

betterave sucrière (origine végétale) en provenance de France

**COMMERCIALISE PAR**

CRISTALCO - 27/29 rue de Chateaubriand - 75008 Paris

**SITE DE PRODUCTION**CRISTAL UNION - 67155 Erstein - France  
certification fssc 22000 v3, iso 9001:2008, iso 14001:2004, casher, hallal**COMPOSITION**

sirop de sucre inverti cristallisé	82 %
eau	18 %

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Sirop de sucre inverti à forte teneur en matière sèche constituée d'un mélange à parts égales de fructose et de dextrose (glucose) obtenu par hydrolyse totale du saccharose. Sa matière sèche élevée et la présence de micro cristaux lui confère un aspect pâteux, onctueux et moelleux.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
brix (20°C)	80,3 ± 1°		
matière sèche	82 % ± 1 %	81,8 %	snfs ch2-3
saccharose (sur matière sèche)	≤ 5%		
sucre inverti (sur matière sèche)	≥ 95 %	95,2 %	
ph	5,5 ± 0,5	5,4	snfs ch1-17
coloration	≤ 65 icumsa	44 icumsa	snfs ch1-15
cendres conductimétriques (sur ms)	≤ 0,08 %		
densité	1,400 ± 0,010		
viscosité indicative à 20°	1 500 p		
so2 (sur ms)	< 6 mg/kg	< 0,5 mg/kg	icumsa gs2/3-35

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)**

valeur énergétique	1 394 kj ou 328 kcal
glucides	82 g
- dont sucres	82 g
matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0 g

**CONTAMINANTS SUR MATIERE PREMIERE SUCRE**

pesticides	< limite de quantification
monorésidus spécifiques	< limite de quantification

*spécifications**valeur moyenne**méthode d'analyse***METAUX LOURDS SUR MATIERE PREMIERE SUCRE (mg/kg)**

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
arsenic	< 0,05	< 0,05	icp-ms
plomb	< 0,04	< 0,02	icp-ms
mercure	< 0,01	< 0,005	icp-ms
cadmium	< 0,01	< 0,005	icp-ms
cuiivre	0,1	0,1	en iso 17291-2-e29
fer	< 0,1	< 0,1	icp-ms

**BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)**

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
mésophiles	< 200	100	icumsa gs 2/3-43
levures	< 100	< 10	icumsa gs 2/3-47
moisissures	< 100	< 10	icumsa gs 2/3-47

**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**

Utilisée comme ingrédient technologique le sucre inverti possède des propriétés spécifiques : anticristallisant, pouvoir sucrant élevé, conservation améliorée, renforcement de la coloration des produits de cuisson, abaissement du point de congélation, ... Il est utilisé dans de très nombreuses applications : pâtes jaunes, viennoiseries, confiserie tendre, crèmes au beurre, sirops de punchage, ...

**CONDITIONNEMENT**

seau 16 kg / palette eur 80x120 44 seaux - 704 kg  
fût 35 kg / palette eur 80x120 24 fûts - 840 kg

**TRACABILITE**

Le marquage apposé sur les emballages sert de base à la traçabilité amont et aval des sucres. La partie du code surlignée correspond au n° de lot géré dans nos procédures internes de traçabilité

<i>lot</i>	L	0	ZZ	7	12	3	(+)
<i>année</i>							
<i>site (1 ou 2 lettres)</i>							
<i>chiffre interne invariable</i>							
<i>n° semaine</i>							
<i>jour de la semaine (0 si non géré sur les sacs)</i>							
<i>interne usine (variable)</i>							

**STOCKAGE ET DLUO**

Conservation 12 mois en emballage d'origine clos en évitant les chocs thermiques et de préférence à une température comprise entre 15 et 25°C. Les palettes ne doivent pas être gerbées.