

DENOMINATION**SUCRE en MORCEAUX n°4**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale) en provenance d'Union Européenne

COMMERCIALISE PARG.GIRAUDON et Fils - 11 avenue d'Italie - 13700 VITROLLES
usine sous assurance qualité haccpSITE DE PRODUCTIONTEREOS FRANCE - 11 rue Pasteur - 02390 ORIGNY SAINTE BENOITE
certifications fssc 22000 v3, iso 9001:2008COMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

sucre blanc de qualité n°2 cee aggloméré en morceau régulier d'environ 6 g

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	≥ 99,7 %	99,97 %	ICUMSA GS2/3-1
humidité	< 0,06 %	0,011 %	ICUMSA GS2/1/3/9-15
sucres réducteurs		< 0,002 %	SNFS 1-9
so2	< 10 mg/kg	< 0,5 mg/kg	ICUMSA GS2/3-35

POINTS EUROPEENS

type de couleur	≤ 9	2,8	ICUMSA GS2-11
coloration	≤ 6	3,2	ICUMSA GS2/3-10
teneur en cendres	≤ 15	4,4	ICUMSA GS2/3-17
total des points	≤ 22	10,4	

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

pesticides liste ACTA	conforme à la réglementation UE
metaldéhyde	< 0,05 mg/kg
gamma – cyhalothrine	< 0,01 mg/kg

spécifications *valeur moyenne* *méthode d'analyse*

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic		< 0,1	EN 15763
plomb		< 0,05	EN 15763
mercure		< 0,005	EN 15763
cadmium		< 0,01	EN 15763

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

coliformes totaux	< 200	< 100	NF V08-050
levures	< 10	10	NF V08-036
moisissures	< 10	< 10	NF V08-036
e. coli		< 1/g	NF ISO 16649-2
entérobactéries		< 1/g	NF V08-054
salmonelles	absence / 25g	absence / 25g	

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

C'est le compagnon classique pour édulcorer les boissons chaudes. Chaque morceau de sucre blanc pèse environ 6 g. Plus le numéro des dominos est élevé, plus les morceaux sont petits parce que ce chiffre correspond au calibre, c'est-à-dire au nombre de rangées dans une boîte d'un kilo.

CONDITIONNEMENT étui carton 1 kg x 5 - palette eur 80x120 de 198 fardeaux (11 couches de 18) - 990 kg
code ean : 3075310013023

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

<i>interne</i>	1234	Z	1	123	1234
<i>usine</i>					
<i>année</i>					
<i>jour de l'année</i>					
<i>heure et minutes</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.