

DENOMINATION**SUCRE SEMOULE étui bec verseur**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale) en provenance de Belgique

COMMERCIALISE PARG.GIRAUDON et Fils - 11 avenue d'Italie - 13700 VITROLLES
usine sous assurance qualité haccpSITE DE PRODUCTIONG.GIRAUDON et Fils - 11 avenue d'Italie - 13700 VITROLLES
usine sous assurance qualité haccpCOMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Conditionné à partir de sucre semoule qualité n°2 cee.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	≥ 99,7 %	99,9 %	
humidité	< 0,06 %	0,011 %	
sucres réducteurs	< 0,04 %	0,006 %	
so ₂	< 10 mg/kg	1,114 mg/kg	

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 9	0,09
coloration	< 6 (45 icumsa)	1,6 (12,45 icumsa)
teneur en cendres	< 0,02 %	0,0066 %
total des points	< 10	5,39

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	de 0,44 à 0,64 mm	0,46 mm
coefficient de variation	< 30 %	29,82 %

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

aflatoxines b1	< 0,5 µg / kg
aflatoxines b1 - b2 - g1 - g2	< 2 µg / kg
pesticides organochlorés	conforme à la réglementation UE
pesticides organophosphorés	conforme à la réglementation UE

spécifications *valeur moyenne* *méthode d'analyse*

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic	< 1	< 0,1
plomb	< 0,5	< 0,05
mercure		< 0,005
cadmium		< 0,01

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

mésophiles	< 200	< 100
levures	< 10	< 1
moisissures	< 10	< 1
e. coli		< 10 / g
entérobactéries		< 10 / g
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

Toutes applications dans lesquelles le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge et particulièrement celles nécessitant une granulométrie plus fine que celle du sucre cristallisé. Ce type de conditionnement est plus particulièrement adapté à une utilisation domestique ou en restauration hors foyer.

CONDITIONNEMENT

étui carton 1 kg x 5 - palette eur 80x120 de 144 fardeaux (6 couches de 24) - 720 kg
code ean : 3075310120196
étui carton 1 kg x 6 - palette eur 80x120 de 120 fardeaux (6 couches de 20) - 720 kg
code ean : 3075310120189

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

SMBVG51

code ean : 3075310120196

n° silo	1	123	01
jour de l'année			
année			

SMBVG61

code ean : 3075310120189

lot	L	123	12	12	1
machine					
année					
semaine					
jour					

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.