

DENOMINATION**SUCRE SEMOULE n°2**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale) en provenance de France

COMMERCIALISE PAR

GIRAUDON – 1070 route nationale 8 – 13881 Gemenos

SITE DE PRODUCTIONTEREOS FRANCE - route de Soissons – 02880 Bucy Le Long
certifications FSSC 22000, ISO 9001, casherCOMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	> 99,7 %	99,98 %	icumsa gs 2/3-1
humidité	< 0,06 %	0,014 %	icumsa gs 2/1/3/9-15
sucres réducteurs	< 0,04 %	< 0,002 %	snfs 1-9
so ₂	< 10 mg/kg	0,8 mg/kg	icumsa gs 2/3-35

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 9	1,2	icumsa gs 2-11
coloration	< 6 (45 icumsa)	2,4 (18 icumsa)	icumsa gs 2/3-10
teneur en cendres	< 15 (0,027 %)	4 (0,007 %)	icumsa gs 2/3-17
total des points	< 22	7,6	

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne 0,30 à 0,50 mm icumsa gs 2-37

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	< 0.05 mg/kg	< 0,05 mg/kg	LFGB L00.00-113
pesticides	< 0.05 mg/kg	< 0,05 mg/kg	LFGB L00.00-34

*spécifications**valeur moyenne**méthode d'analyse***METAUX LOURDS** (mg/kg)

arsenic	< 0,5	< 0,05	en 15763
plomb	< 0,05	< 0,02	en 15763
mercure	< 0,01	< 0,005	en 15763
cadmium	< 0,01	< 0,01	en 15763
étain		< 0,2	nf en iso 11885

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

mésophiles	< 200	26	nf iso 4833
levures	< 10	2	
moisissures	< 10	1	
coliformes totaux (30°C)	< 1	< 1	nf v08-050
e. coli		< 1	brd 0711 07/93
entérobactéries		< 1	nf v08-054
salmonelles / 25 g	absence	absence	tra 02/8-03/01

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.

CONDITIONNEMENT

sac multiplis 50 kg / palette eur 80x120 de 21 sacs - 1050 kg
sac multiplis 20 kg / palette eur 80x120 de 50 sacs - 1000 kg

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 (règlement ue 1169/2011- art 24 abrogeant la 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.