

DENOMINATION**SUCRE SEMOULE extra fin fontenoy**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)
dénomination chimique : saccharose (C₁₂H₂₂O₁₁)MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale) en provenance de Belgique ou de France

COMMERCIALISE PARISERA & SCALDIS SUGAR SA - chaussée de la sucrerie, 1 - B-7613 Fontenoy (Belgique)
certification ISO 9001:2008SITE DE PRODUCTIONISCAL SUGAR – Sucrerie de Fontenoy
certification IFS version 6COMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

cristaux fins obtenus par tamisage de sucre cristallisé standard

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	> 99,7 %	99,9 %	
humidité	< 0,06 %	0,007 %	
sucres réducteurs	< 0,04 %	0,013 %	
so ₂	< 10 mg/kg	0,63 mg/kg	
type de couleur	< 4,5	0,046	brunswick
coloration en solution	< 45	21,38	icumsa
teneur en cendres	< 0,027 %	0,0066	

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 2	0,91
coloration	< 5	2,85
teneur en cendres	< 6	3,66
total des points	< 10	7,42

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	0,24 à 0,33 mm	0,28 mm
coefficient de variation	< 40 %	35,41 %

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	< 0,5 µg/kg
pesticides organochlorés	conformes aux législations européennes
pesticides organophosphorés	conformes aux législations européennes

METAUX LOURDS (mg/kg)

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

BACTERIOLOGIE (ufc / 1 g)

mésophiles	< 200	< 10
levures	< 10	< 10
moisissures	< 10	< 10
e. coli		< 10
entérobactéries		< 10
salmonelles	absence / 25g	absent

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 où une granulométrie plus fine que le sucre cristallisé standard est recherchée.

CONDITIONNEMENT

vrac citerne alimentaire / 25 T
sac multiplis 50 kg / palette eur 21 sacs - 1 050 kg
sac multiplis 25 kg / palette eur 40 sacs - 1 000 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>type de production</i>	Z	12	12	12	1
<i>année</i>					
<i>mois</i>					
<i>jour</i>					
<i>équipe de production</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.