

DENOMINATION**SUCRE SEMOULE N°2 tamisé**ETIQUETAGEsucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE)  
dénomination chimique : saccharose (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>)MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale) en provenance de France

COMMERCIALISE PAR

CRISTALCO - 27/29 rue de Chateaubriand - 75008 Paris

SITE DE PRODUCTIONCRISTAL UNION - 51110 Bazancourt  
certifications fssc 22000:2011, iso 9001:2008, iso 14001:2004, casher, hallalCOMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

sucre blanc correspondant au haut de gamme de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'union européenne, sa granulométrie fine et très régulière est obtenue par une série de tamisages successifs.

	<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 %	icumsa gs 2/3/9-5
so <sub>2</sub>	< 6 mg/kg	0,6 %	icumsa gs 2/3-35

POINTS EUROPEENS

type de couleur	≤ 5	1,2	icumsa gs 2-11
coloration	≤ 4 (30 icumsa)	2,2 (16 icumsa)	icumsa gs 2/3-10
teneur en cendres	≤ 9 (0,016 %)	4,2 (0,008 %)	icumsa gs 2/3-17
total des points	≤ 13	7,6	

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	de 0,30 mm à 0,50 mm
refus maxi tamis 0.80 mm	2 %
passant maxi tamis 0.125 mm	5 %

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	< limite de quantification 0,01 mg/kg
monorésidus spécifiques	< limite de quantification 0,005 mg/kg

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
--	-----------------------	-----------------------	--------------------------

**METAUX LOURDS (mg/kg)**

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
cuivre	< 0,1	< 0,1	icp-ms
fer	< 0,1	< 0,1	icp-ms

**BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)**

mésophiles	< 200	< 1	icumsa gs 2/3-41
levures	< 10	< 1	icumsa gs 2/3-47
moisissures	< 10	< 1	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**

Toutes applications pour lesquelles le respect d'une granulométrie parfaitement contrôlée est exigé : décors, pâtes spéciales (biscuiterie, pâtisserie, confiserie ...). Mélanges de poudres (alimentation infantile, boissons, prémixes, laboratoires ...). Supports de principes actifs : spécialités aromatiques, pharmaceutiques.

**CONDITIONNEMENT**

vrac / citerne routière 25 T  
conteneur souple perdu 1000 et 1200 kg  
sac multiplis 50 kg / palette eur 21 sacs – 1 050 kg  
sac multiplis 25 kg / palette eur 36 sacs - 900 kg  
sac multiplis 20 kg / palette eur 50 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>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**

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. Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.