

DENOMINATION**VERGEOISE cassonade brune BR**ETIQUETAGEsucre, sirop de sucre inverti, colorant caramel E150d. *Contient des sulfites.*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 PRODUCTIONSUCRERIE COUPLET SA, rue de la Sucrierie, 30, B-7620 BRUNEHAUT WEZ - Belgique
certification FSSC 22000:2010, casher et hallalCOMPOSITIONsucre, sirop de sucre inverti, colorant caramel E150d. *Contient des sulfites.**la déclaration des sulfites est obligatoire si vous utilisez plus de 303 g de sucre brun par kg de produit fini (teneur supérieure à 10 ppm).*CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sucre cristal enrobe d'un sirop de sucre brun. Cristaux fins de sucre avec une texture moelleuse, une couleur plus ou moins foncée, un arôme spécifique plus ou moins caramélisé. La finesse du grain et la présence de sucre inverti permettent une dissolution très rapide en milieu humide.

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
matière sèche	98 % ± 0,5 %		
humidité	2 % ± 0,5 %		ICUMSA GS2/1/3-15
coloration en solution	18 000 à 25 000 icumsa		
so ₂	≤ 33 ppm		

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	0,4 à 0,6 mm	
passant tamis inférieur 0,85 mm		≥ 95 %
passant tamis inférieur 0,35 mm		15 à 40 %

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1 640 kj ou 392 kcal
glucides	98 g
- dont sucres	98 g
matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0,03 g

CONTAMINANTS

pesticides organochlorés	conformes aux législations européennes
pesticides organophosphorés	conformes aux législations européennes

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic	< 0,1	< 0,1	0029-em (icp-ms)
plomb	< 0,10	< 0,10	0029-em (icp-ms)
mercure	< 0,05	< 0,01	0029-em (icp-ms)
cadmium	< 0,02	< 0,01	0029-em (icp-ms)

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
mésophiles	< 200	29	ISO 4833
coliformes totaux		< 1	ISO 4832
levures	< 10	< 1	NFV08-059
moisissures	< 10	< 1	NFV08-059
e. coli	< 1	< 1	BRD 07/1-07/93
entérobactéries	< 10	< 1	ISO 21528/1
salmonelles		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, sa consistance moelleuse et sa saveur prononcée est très appréciée notamment dans les desserts régionaux du nord de la France et de la Belgique (tarte au sucre, spéculoos, gaufres...) ou encore les desserts poêlés ou gratinés (pain perdu, pommes au four...).

CONDITIONNEMENT

sac multiplis papier 25 kg / palette eur 40 sacs – 1 000 kg
sac multiplis papier 10 kg / palette eur 90 sacs – 900 kg

TRACABILITE

Voir [doc-07 codes traçabilité](#)

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.

clefs de lecture et n° de lot

<i>produit</i>	12 ou ZZZZZ	1	12	123
<i>année</i>				
<i>semaine</i>				
<i>palette</i>				

STOCKAGE ET DLUO

Les sucres secs ne sont pas soumis à dluo (décret n° 84-1147 du 07/12/1984 - art. 17), le fabricant conseille cependant d'utiliser ce sucre dans les 24 mois à compter de son conditionnement. L'entreposage est à effectuer à une température entre 12 et 25°C et à une humidité relative entre 65 et 80 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides. Les vergeoises ont tendance à durcir par recristallisation, une fois re-malaxées en cas de durcissement, elles reprennent leur consistance d'origine.

sources : SC/FSK01M7-1DQK01E9