

SUCRE CALIBRE FIN 04

DESCRIPTION

Le SUCRE CALIBRÉ FIN 04 est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière française.

Le SUCRE CALIBRÉ FIN 04 est obtenu par tamisages successifs d'un sucre correspondant au haut de gamme de la qualité N°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

Ce produit de haut niveau qualitatif et à faible dispersion granulométrique, est caractérisé par la taille fine et homogène de ses cristaux.

UTILISATIONS

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 ...**

ETIQUETAGE

Le SUCRE CALIBRÉ FIN 04 est à mentionner sur la liste des ingrédients sous les appellations « sucre » ou « sucre blanc ».

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE CALIBRÉ FIN 04 est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- Règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'**hygiène** des denrées alimentaires
- Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'**alimentation humaine**
- Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au **contact** des denrées alimentaires
- Règlement 1881/2006 relatif aux teneurs maximales pour certains **contaminants** dans les denrées alimentaires
- Règlement 396/2005 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de **pesticides** présents dans ou sur les denrées alimentaires

Ce produit est un produit conventionnel, non issu d'**OGM** selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit est exempt de tout ingrédient se présentant sous forme de **nanomatériaux** manufacturés.

Ce produit n'a pas subi de traitement d'**irradiation**.

Ce produit ne renferme aucun des produits **allergènes** repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

CARACTERISTIQUES

PHYSICO/CHIMIE

Polarisation	min 99.8°Z
Sucres réducteurs (fructose, glucose)	max 0.04%
Humidité	max 0.06%
SO2	max 4 mg/kg

CRITERES QUALITATIFS

Total	13 points UE maxi
Aspect	5 points UE maxi
Coloration en solution	4 points UE maxi soit 30 UI
Cendres conductimétriques	9 points UE maxi soit 0.016%

SUCRE CALIBRE FIN 04

GRANULOMETRIE INDICATIVE

Refus maxi/tamis (mm)	5% / 0,63
Passant maxi/tamis (mm)	10% / 0,20
Ouverture moyenne indicative (OM)	0.4 mm

MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles Aérobie	< 200 cfu/10g
Levures	< 10 cfu/10g
Moisissures	< 10 cfu/10g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1700 kJ ; 400 kcal	Protides	0 g
Glucides	100 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	100 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

IDENTIFICATION DES LOTS

Pour les produits en vrac le numéro du lot correspond au N° du BL.

Pour les produits conditionnés, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : **A U 7 SS J**
(A = année, U = centre livrancier, 7 = chiffre invariable, SS = semaine, J = 1 lundi, 2 mardi ... ou 0 = semaine entière).

CONDITIONNEMENT

Sac	25 Kg net	Palette de 900 Kg net	12 couches de 3 sacs
Conteneur Souple (BB)	1000 Kg net 1200 Kg net		
Vrac	Route		

Pour des conditionnements sur-mesure, nous contacter.

DDM

Selon le Règlement INCO UE N°1169/2011, relatif à l'étiquetage, les sucres à l'état solide ne sont pas soumis à une date de durabilité minimale (DDM).

CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION

L'entreposage est à effectuer de façon optimale à une température de 15 à 25°C et à une humidité relative inférieure à 65%.

Eviter les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité avec des produits fortement odorants. Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.

Date de mise à jour : 06/04/2021

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude, elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.