

## SUCRE PURE CANNE BLANC

## DESCRIPTION

Le PURE CANNE BLANC est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la canne à sucre.

Le PURE CANNE BLANC est un sucre correspondant à un haut de gamme standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Il répond à des normes sévères destinés à satisfaire des utilisateurs à la recherche d'un haut niveau qualitatif pour leurs approvisionnements, notamment en termes de couleur.

## UTILISATIONS

Le PURE CANNE BLANC est destiné à toutes les applications mettant en œuvre du sucre en tant qu'ingrédient.

Son origine botanique « pure canne » lui vaut un positionnement correspondant à des pratiques de tradition ou d'étiquetages particuliers.

## ETIQUETAGE

Le PURE CANNE BLANC est à mentionner sur la liste des ingrédients sous les appellations « sucre » ou « sucre blanc » éventuellement complétés de « pure canne ».

## COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

## REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le PURE CANNE BLANC 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		CRITERES QUALITATIFS	
Polarisation	min 99.9°	Total	19 points UE maxi
Sucres réducteurs (fructose, glucose)	max 0.04%	Aspect	6 points UE maxi
Humidité	max 0.06%	Coloration en solution	6 points UE maxi soit 45 UI
SO2	max 5 mg/kg	Cendres conductimétriques	14 points UE maxi soit 0.025%

## GRANULOMETRIE INDICATIVE

Coefficient de variation (CV)	Max 35%
Ouverture moyenne indicative (OM)	0,5 à 0,7 mm

## SUCRE PURE CANNE BLANC

## 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.

Le lot correspond à la date de fabrication et se compose comme suit : **U A JJJ** (U = usine, A = année, JJJ = jour de l'année). Les éventuels digits complémentaires correspondent à des codifications internes. Tous les marquages reprenant ces 5 premiers caractères constituent le même lot.

## CONDITIONNEMENT

<b>Sac</b>	<b>25 Kg net</b>	<b>Palette de 1000 Kg net</b>	<b>8 couches de 5 sacs</b>
<b>Conteneur Souple (BB)</b>	<b>1000 à 1200 Kg net</b>		
<b>Vrac</b>	<b>Route ou Fer</b>		

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.

Date de mise à jour : 09/08/2021

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.