

## SUCRE RAFFINÉ

## DESCRIPTION

Le SUCRE RAFFINÉ est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière française.

Le SUCRE RAFFINÉ est un sucre blanc correspondant à la qualité n°1 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Il répond aux exigences les plus sévères du marché en matière d'aspect, de coloration et de brillance.

## UTILISATIONS

Toutes applications nécessitant le niveau qualitatif le plus élevé pour la blancheur, la coloration et la brillance : **Champagnes, Dragées, Fondants, Liqueurs...**

## ETIQUETAGE

Le SUCRE RAFFINÉ est à mentionner sur la liste des ingrédients sous les appellations « sucre » ou « sucre blanc » ou « sucre raffiné ».

## COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

## REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE RAFFINÉ 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 99.8°Z	Total	8 points UE maxi
Sucres réducteurs (fructose, glucose)	max 0.04%	Aspect	2 points UE maxi
Humidité	max 0.06%	Coloration en solution	3 points UE maxi soit 22,5 UI
SO2	max 4 mg/kg	Cendres conductimétriques	6 points UE maxi soit 0.011%

## GRANULOMETRIE INDICATIVE

Ouverture moyenne indicative (OM)	0,45 à 0,75 mm
Coefficient de variation (CV)	max 50%

## SUCRE RAFFINÉ

## MICROBIOLOGIE

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

## 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

<b>Sac</b>	<b>50 Kg net</b> <b>25 Kg net</b>	Palette de 1050 Kg net Palette de 900 Kg net	7 couches de 5 sacs 12 couches de 3 sacs
<b>Conteneur Souple (BB)</b>	<b>1000 Kg net</b> <b>1200 Kg net</b>		
<b>Vrac</b>	<b>Route</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 21/04/2021

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.