

BROWN CANE SUGAR G4000

DESCRIPTION

Le BROWN CANE SUGAR G4000 est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la canne à sucre.

Le BROWN CANE SUGAR G4000 est un sucre pure canne roux dont la coloration résulte exclusivement de la transformation, lors du procédé de fabrication, de jus issus de la canne à sucre. Elle présente une couleur brune et un arôme caractéristique aux saveurs de vanille et d'épices.

UTILISATIONS

Le sucre BROWN CANE SUGAR G4000 est traditionnellement utilisé pour la richesse de ses arômes. Ses principales applications se trouvent en biscuiterie, pâtisserie, préparations à base de fruits, confitures, produits laitiers et desserts.

ETIQUETAGE

Le BROWN CANE SUGAR G4000 est à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation « sucre roux de canne ».

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le BROWN CANE SUGAR G4000 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 99,0 à 99,6°Z
Humidité max 0,13%

CRITERES QUALITATIFS

Sucres réducteurs (fructose, glucose) max 0,3%
Coloration en solution 2500 à 4500 UI
Cendres conductimétriques 0,05 à 0,15%

BROWN CANE SUGAR G4000

GRANULOMETRIE INDICATIVE

Ouverture moyenne indicative (OM) 0,40 à 0,70 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

CONDITIONNEMENT

Sac	5 Kg net 25 Kg net	Palette de 980 Kg net Palette de 1000 Kg net	14 couches de 14 sacs 8 couches de 5 sacs
Conteneur Souple (BB)	1000 Kg net		

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. Durant un stockage prolongé une légère prise en masse peut être observée.

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.