

DESCRIPTION

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est un sucre de betteraves issu de l'agriculture biologique.

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est destiné à la consommation humaine. Il satisfait à toutes les exigences de l'industrie alimentaire.

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière cultivée en France.

UTILISATIONS

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est plus particulièrement destiné à la préparation d'aliments bénéficiant d'un label « BIO », dans des applications telles que les **produits laitiers**, les **glaces**, les **boissons** ainsi qu'en **biscuiterie**, où la **couleur blanche du sucre est recherchée**.

ETIQUETAGE

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation « sucre », complétées éventuellement de « biologique ».

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est un produit dans le cadre de l'agriculture biologique, il n'est pas issu d'OGM tel que définis par le règlement 1829/2003/CE.

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- ▶ Règlement 834/2007/CE et 889/2008 relatif aux produits issus de **l'agriculture biologique**, à leur étiquetage et leur contrôle
- ▶ 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 n'a pas été produit à partir et par des **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.

CRISTALCO est un opérateur **certifié BIO FR-BIO-01** en qualité de distributeur.

SUCRE BETTERAVE FRANCAIS BIO

Organic beet G45 FR

CARACTERISTIQUES

PHYSICO/CHIMIE

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Polarisation | min 99.80° |
| Perte au séchage | max 0.06% |
| Sucre inverti (Glucose, fructose) | max 0.04% |

CRITERES QUALITATIFS

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Coloration en solution | Max 60 Unités ICUMSA |
| Teneur en cendres conductimétriques | Max 0,04% |
| Ouverture moyenne | 0.45 à 0.75 mm |
| Coefficient d'ouverture | < 50% |

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 papier | 25 Kg net | Palette de 900 Kg net | 12 couches de 3 sacs |
| Conteneur Souple (BB) | 1000 kg net 1200 kg net | | |
| Citerne Vrac | | | |

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 motte peut être observée.

Date de mise à jour : 13/12/2021

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.