Sucre en grain n°6

1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	**Sucre en grains n°6**
DESCRIPTION	Sucre élaboré selon un procédé unique d'agglomération de sucre n°1 de première qualité. D'une grande blancheur, ce produit fait l'objet d'un tamisage permettant d'obtenir une granulométrie de 2,5 à 5 mm.
POIDS NET	**5,000 kg**
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	Pour les sucres à l'état solide, la mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Humidité relative <65%. Température de stockage optimale : 12-30°C. Eviter les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.
CODE PRODUIT	**7626**
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Belgique
CODE DOUANIER	1701.9910

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)
Sucre (100%).

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
COULEUR	Blanc
ASPECT	Perle, granule
ODEUR	Neutre
GOÛT	Saveur sucrée

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
GRANULOMÉTRIE MOYENNE ➢ > 5 mm ➢ < 2,5 mm	2,5 – 5 mm ≤ 5% ≤ 10%	- - -
HUMIDITÉ	0,2%	± 0,2%
POLARISATION (SACCHAROSE/MS)	99,8%	± 0,2%
COLORATION	< 22,5 ICUMSA	-
SULFITES	< 10 ppm	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGÉTIQUE	**1700 kJ soit 400 kcal**
MATIÈRE GRASSE - **Dont acides gras saturés**	**0,0 g** **0,0 g**
GLUCIDES - **Dont sucres**	**99,8 g** **99,8 g**
PROTÉINES	**0,0 g**
SEL	**0,0 g**

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 5 kg	Colis	Palettisation
EAN 13/14	**3701090501114**	-	-
POIDS NET	5,000 kg	-	225 kg
POIDS BRUT	5,200 kg	-	259 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	230x230x195 mm	-	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		-	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			45

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE	< 200 UFC/10g
COLIFORMES	< 10 UFC/10g

LEVURES	< 10 UFC/10g
MOISISSURES	< 10 UFC/10g

7. ALLERGÈNES*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACÉS ET DERIVÉS	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA	X		
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DERIVÉS	X		
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

***Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.**

8. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÈGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.