



SUCRE CRISTAL

Mode d'obtention

Ce sucre de qualité CEE n°2 est obtenu par diffusion, purification, évaporation et cristallisation de sirop de sucre d'origine betteraves ou cannes. Il se présente dans différents emballages : sac, sachet, bâchettes....

Dénomination de vente

Au sens de la Directive 2001/111/CE, la dénomination de vente du Sucre Cristal est « sucre » ou « sucre blanc ».

Liste des ingrédients

Sucre.

Caractéristiques physico-chimiques

	Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Sucre CEE n°2	Aspect/Type de couleur	Unité d'aspect type	< 4,5	ICUMSA GS2-11 ou GS2-13
		Points européens	< 9	Conversion ICUMSA / Points européens
	Coloration	Icumsa	< 45	ICUMSA GS2-10
		Points européens	< 6	Conversion ICUMSA / Points européens
	Cendres	%	< 0.027	ICUMSA GS2-17
		Points européens	< 15	Conversion ICUMSA / Points européens
	Total	Points européens	< 22	Total des points européens : paramètres aspect, coloration, cendres
	Perte au séchage	%	≤ 0,06	ICUMSA GS2-15
	Polarisation	g%g	≥ 99,7	ICUMSA GS2-1
	Teneur en sucre inverti	%	≤ 0,04	ICUMSA GS2-4 ou GS2-5
SO2	ppm	≤ 10	ICUMSA GS2-33 ou GS2-35	

Caractéristiques granulométriques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Ouverture moyenne	microns	450 à 700	ICUMSA GS 2 – 37



SUCRE CRISTAL

Caractéristiques microbiologiques et éléments traces métalliques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Mésophiles totaux	UFC/10g	≤ 200	ICUMSA GS 2/3 – 41 / 43
Levures	UFC/10g	≤ 10	ICUMSA GS 2/3 – 47
Moisissures	UFC/10g	≤ 10	ICUMSA GS 2/3 – 47
Arsenic	ppm	< 0,1	ICP – NF EN 15763
Plomb	ppm	< 0,2	ICP – NF EN 15763
Cuivre	ppm	< 0,2	ICP – NF EN 11885

Caractéristiques nutritionnelles

	Pour 100 g
Energie	1700kJ 400 kcal
Matières Grasses	0 g
- dont Acides gras saturés	0 g
Glucides	100 g
- dont sucres	100 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Conditionnements

Sac de 5 kg.
Sachet papier ou polyéthylène de 1 kg.
Sachet polyéthylène de 2 kg.
Bûchettes – Sachets Doses regroupés en caisse carton ou en boîte carton.

Conditions de stockage

Nos produits doivent être stockés à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.



SUCRE CRISTAL

Garanties qualités

OGM

Le Sucre Cristal ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et par conséquent, en vertu de la réglementation européenne en vigueur (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE), aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.

DDM

Le Sucre Cristal est dispensé de l'indication de Date de Durabilité Minimale, selon la Directive Européenne 2000/13, article 9.

ALLERGENES

Le règlement (UE) 1169/2011 modifié, relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO), précise en son annexe II la liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. Les substances ou ingrédients qui y sont listés doivent être mentionnés et étiquetés selon les modalités de l'article 21 de ce même règlement.

Compte tenu de ces informations, nous déclarons que le Sucre Cristal ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication du Sucre Cristal (Décret n° 2001-1097).

ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le Sucre Cristal que nous fabriquons.

TRACABILITE

Notre gestion de la traçabilité respecte les standards GS1. Nous apposons sur chaque palette expédiée (homogène ou non) au moins une étiquette standard EAN 128 supportant un Serial Shipping Container Code qui fait le lien avec nos opérations de production, stockage et expéditions.

Tereos France
Direction Des Ventes Produits de Grande Consommation
RHF : Tél. : +33 (0) 3 28 38 75 41
GMS : Tél. : +33 (0) 3 28 38 75 40
Fax : +33 (0)3 28 38 75 43
<http://www.beghin-say.fr/>