AD015 ECLATS DE SUCRE PETILLANTS

Révision de la fiche le 12/12/2025



INFORMATIONS GENERALES

Description produit : sucre pétillant enrobé incolore.
Référence produit: AD015
Taille d'un éclat: 0,5 à 4,5 mm (tolérance +/- 10 % accepté)
Densité: 0,8 g / cc approximativement.
Origine : Turquie

Emballage: 1kg par pot + 6 bouteilles dans une boîte en polystyrène + carton

Conservation : Produit à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière éloigné d une source de Chaleur et des Risques de choc, à un taux d'humidité très bas voir même déshumidifiée et une température de 28 °c maximum. Non ouvert peut se conserver jusqu'a 28 °c avec une humidité idéalement à 65%

Date limite de consommation: 2 ans si tenu fermé dans son emballage.

Composition

Sucre 58,30 %, Sirop de Glucose 34,50 %, Beurre de cacao 4,70 %, **Lactose** 2,50 %
Dioxyde de Carbone (E290) 0,004%.

Propriétés chimiques et physiques

Humidité : Moins de 3,5 %
Goût et texture : caractéristique au produit
Contrôle des métaux : Effectué – pas de substance étrangère trouvée

Valeur Sodium = 0,00142 gr

Valeurs nutritionnelles
Pour 100g :

Energie : 416.2 kcal / 1741.6 kJ

Protéines : 0.31g

Total glucides : 92.3g
Dont sucres : 79.39g

Matières grasses : 4.64g
Dont acides gras saturées : 2.81g

Sel : 0.0036g

Sodium : 0

Normes métaux lourds		Limites	Résultats
Arsenic	(As)	1.00 ppm	0.0200 mg / kg (ppm)
Cadmium	(Cd)	0.05 ppm	0.0050 mg / kg (ppm)
Plomb	(Pb)	1.00 ppm	0.0200 mg / kg (ppm)
Mercure	(Hg)	0.01 ppm	0.0010 mg / kg (ppm)

33 Avenue Ampère – Bat 4 - 91320 WISSOUS - Tel : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32 – e-mail : info@sensgourmet.com – www.sens-gourmet.com

Sens Gourmet

AD015 ECLATS DE SUCRE PETILLANTS

Révision de la fiche le 12/12/2025

Normes microbiologiques

Numération standard sur plaque : moins de 1000 per g
Champignons et levures : 10^2 cfu/g
Coliforme : 0 cfu / g
E. Coli : 0 cfu / g
Salmonella : négatif in 25 g
Staphylocoque aureus : négatif g
Entérobactéries : négatif g

LISTE DES ALLERGENES :

	Présent dans le produit	
TYPE	***OUI***	***NON***
Céréales contenant du gluten ou dérivé (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variété hybride)	☐	☒
Crustacés ou produits à base de crustacé	☐	☒
Poissons ou produits à base de poisson	☐	☒
Œufs ou produit à base d'œuf	☐	☒
Cacahuète ou produit à base de cacahuète	☐	☒
Soja ou produit à base de soja	☐	☒
Lait et ses dérivés	☒	☐
Fruits à coques ; amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	☐	☒
Céleri et dérivés	☐	☒
Moutarde et dérivés	☐	☒
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☒
Dioxyde de souffre et sulfites en concentrations supérieur a 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé sous la forme SO_2	☐	☒
Mollusques ou dérivés	☐	☒
Lupins et dérivés	☐	☒

Palletisation :

Unite: pot de 1kg
Colis: 6 pots de 1kg
Palettes: 34 colis de 6
16 colis par Couche

33 Avenue Ampère – Bat 4 - 91320 WISSOUS - Tel : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32 – e-mail : info@sensgourmet.com – www.sens-gourmet.com

AD015 ECLATS DE SUCRE PETILLANTS

Révision de la fiche le 12/12/2025

2 couches de 16 colis
+ 1 Couche de 2 colis

33 Avenue Ampère – Bat 4 - 91320 WISSOUS - Tel : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32 – e-mail : info@sensgourmet.com – www.sens-gourmet.com