SUCRE CRISTAL

DESCRIPTION

Le SUCRE CRISTAL est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.
Le SUCRE CRISTAL est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière et/ou de la canne à sucre.
Cette qualité constitue la référence internationalement reconnue pour du sucre à usage alimentaire.

ETIQUETAGE

Le SUCRE CRISTAL est à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation : « sucre » ou « sucre blanc ».

UTILISATIONS

Toutes applications dans lesquelles le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge : Biscuiterie, Chocolaterie, Confiserie, Confiture ...
Pour des besoins précis en matière de granulométrie, les qualités CALIBREES sont recommandées.
En morceaux, en dosettes ou en buchettes, ce sucre est idéal pour sucrer les boissons chaudes au quotidien (café, thé, infusion...).
En étuis 1kg ou en sac 5kg, ce sucre est parfait pour être utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge : Biscuiterie, Chocolaterie, Confiserie, Confiture ...
En Profil PacK, ce sucre offre les tous les avantages avec un emballage pratique, solide, hermétique avec un versage précis grâce à son bouchon.

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre.

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE CRISTAL 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 et décret 2003/586 relatifs 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		CRITERES QUALITATIFS	
Polarisation	min 99.8°Z	Total	19 points UE maxi
Sucres réducteurs (fructose, glucose)	max 0.04%	Aspect	6 points UE maxi soit 3 UI
Humidité	max 0.06%	Coloration en solution	6 points UE maxi soit 45 UI
SO2	max 4 mg/kg	Cendres conductimétriques	14 points UE maxi soit 0.025%

GRANULOMETRIE INDICATIVE	
Ouverture moyenne indicative (OM)	0.45 à 0.75 mm
Coefficient de variation (CV)	Max 50%

MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles Aérobies	< 200 cfu/10g
Levures	< 10 cfu/10g
Moisissures	< 10 cfu/10g
E. Coli	< 10 cfu/10g
Salmonelles	Non détectés dans 25g
Entérobactéries	Non détectés dans 10gr

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

IDENTIFICATION DES LOTS

Pour les produits conditionnés, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : **A U 7 SS J**
(A = année, U = centre livrancier, 7 = chiffre invariable, SS = semaine, J = 1 lundi, 2 mardi … ou 0 = semaine entière).

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.

Date de mise à jour : 31/08/2021

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.