	FICHE PRODUIT SUCRE BLANC RAFFINE QUALITE CEE N°2	N° Réf :	F-QHSE-105
		Date de révision :	02 Mai 2017
		Version :	19

1. Description générale :

Le sucre blanc raffiné produit par les raffineries de sucre de Cevital Agro est fabriqué à partir du sucre roux de canne, après refonte, épuration, décoloration et cristallisation du sirop. Le sucre est composé de cristaux transparents d'apparence blanche.


2. Composition du produit :

Le sucre blanc raffiné est composé de saccharose.

3. Spécifications physico-chimiques⁽¹⁾:

Caractéristiques	Spécifications	Unité	Normes d'essai
Cendres Conductimétriques	≤ 0.027	%	Icumsa GS 2/3/9-17 (2011)
Type de couleur	≤ 9	Points Européens	SNFS -Ch 2/1 (2000)
Nombre de point Européen	≤ 22	Points Européens	SNFS Ch 2/1 (2000)
Coloration en solution	≤ 45	U. ICUMSA	Icumsa GS 2/3-9 (2005)
Polarisation	≥ 99.7	°Z	Icumsa GS 2/3-1 (2011)
Humidité	≤ 0.06	%	Icumsa GS 2/1/3/9-15 (2007)
Teneur en sucre inverti	≤ 0.04	%	Icumsa GS 2/3/9-5 (2011)
Teneur en anhydride sulfureux SO ₂ ⁽²⁾	≤ 10	ppm	Icumsa GS 2/1/7/9 - 33 (2011)
Granulométrie *	OM : 0.45 à 0.80	mm	SNFS Ch 2 Méthode 7 (2000)
	CV : ≤ 50	%	
	Fines ($\varnothing < 0,2\text{mm}$): ≤ 5	%	

<u>Approbateur 1 :</u>	<u>Visa 1 :</u>
<u>Approbateur 2 :</u>	<u>Visa 2:</u>

	FICHE PRODUIT SUCRE BLANC RAFFINE QUALITE CEE N°2	N° Réf :	F-QHSE-105
		Date de révision :	02 Mai 2017
		Version :	19

4. Caractéristiques organoleptiques:

Odeur	Exempte d'odeur étrangère
Saveur	Exempte de saveur étrangère


5. Aspect microbiologique⁽³⁾:

Le sucre blanc raffiné est un produit qui présente une humidité très faible.
Les analyses montrent que l'activité de l'eau (aw) du sucre est située entre 0,2 et 0,3. Ces valeurs sont largement inférieures à la limite de développement des micro-organismes (0,6 – 0,7).

Désignation	Spécifications	Unité	Normes d'essai
Germes aérobies	200	ufc/10g	GS 2/3-41 : 2011
Germes acidifiants	50	ufc/10g	GS 2/3-45 : 2002
Levures	10	ufc/10g	GS 2/3-47 : 2015
Moisissures	10	ufc/10g	GS 2/3-47 : 2015
Anaérobies Sulfite - réducteurs	1	ufc/g	ISO 15213

6. Caractéristiques relatives aux contaminants⁽⁴⁾:

Contaminants	Spécifications	Unité
Arsenic	0.1 Max	mg/Kg
Cuivre	0.1 Max	mg/Kg
Plomb	0.1 Max	mg/Kg
Fer	0.1 Max	mg/Kg
Cadmium	0.1 Max	mg/Kg
Mercure	0.01 Max	mg/Kg

	FICHE PRODUIT SUCRE BLANC RAFFINE QUALITE CEE N°2	N° Réf :	F-QHSE-105
		Date de révision :	02 Mai 2017
		Version :	19

7. Conditionnement :


Conditionnement sac 25 Kg	Conditionnement sac 50 Kg
	
Conditionnement big bag 1000 Kg	Conditionnement big bag 1100 Kg
	

7.1.1. Conditionnement en sac de 25 Kg :

Le sucre est préemballé dans une housse en polyéthylène (PEHD) assurant la préservation des qualités hygiénique, nutritionnelle et technologique du produit et reconditionné dans un sac en polypropylène tissé en toile.

7.1.2. Conditionnement en sac de 50 Kg :

Le sucre est préemballé dans une housse en polyéthylène (PEHD) assurant la préservation des qualités hygiénique, nutritionnelle et technologique du produit et reconditionné dans un sac en polypropylène tissé en toile.

	FICHE PRODUIT SUCRE BLANC RAFFINE QUALITE CEE N°2	N° Réf :	F-QHSE-105
		Date de révision :	02 Mai 2017
		Version :	19

7.1.3. Conditionnement big bag 1000 Kg :

Le sucre est conditionné dans des big bag de 1000Kg en polypropylène tissé en toile muni d'une housse en polyéthylène (PEBD).

7.1.4. Conditionnement big bag 1100 Kg :

Le sucre est conditionné dans des big bag de 1100Kg en polypropylène tissé en toile muni d'une housse en polypropylène (PP).

7.1.5. Conditionnement Jumbo bag :

Le sucre est conditionné dans des Jumbo bag hermétiques en polypropylène tissé en toile muni d'une housse en polyéthylène (PEHD).

7.2. Emballage à façon :

L'emballage est modifié et adapté selon l'exigence client (sac de 10 Kg...).

7.3. Ligne BIBO :

Le sucre est transféré directement en vrac par des convoyeurs vers un bateau BIBO (Un **BIBO** est un navire vraquier qui a la possibilité, si nécessaire, d'effectuer l'emballage de la cargaison au port de déchargement. Le nom provient de l'anglais *Bulk In, Bags Out* (" vrac au départ, sacs à l'arrivée " ou *Bulk In, Bulk Out* (" vrac au départ, vrac à l'arrivée) qui décrit le mode de chargement / déchargement).

8. Conditions de stockage et durée de vie :

Les conditions de stockage recommandées sont :

- Température ambiante ;
- Humidité relative ≤ 65 % (à 20°C) ;
- Eviter les chocs thermiques et le contact avec des surfaces humides ;
- Endroit propre.


La DLUO (date limite d'utilisation optimale) est de 2 ANS après la date de conditionnement.

9. Etiquetage :

Conformément aux dispositions de :

- Décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.

- Règlement (UE) N° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

	FICHE PRODUIT SUCRE BLANC RAFFINE QUALITE CEE N°2	N° Réf :	F-QHSE-105
		Date de révision :	02 Mai 2017
		Version :	19

10. Méthode de distribution :

Le sucre blanc cristallisé conditionné est transporté via des camions vers les dépôts et les clients.

Le sucre conditionné destiné à l'exportation est transporté par Bateau.

11. Usage prévu :

Transformation industrielle agroalimentaire : produits laitiers et entremets, glaces, confiseries, confitures, chocolats, biscuits, pâtisserie, boissons...etc.

Consommation directe : pâtisseries, gâteaux, boissons, plats chauds sucrés, pâtes de fruits, glaces...etc.

Mauvais usage : aucun.

12. Allergènes⁽⁵⁾ :

Le sucre blanc cristallisé de Cevital-Agro ne contient pas d'allergènes introduit volontairement. (Au sens du Décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur et du Règlement (UE) N° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).

Aucun allergène ne peut être présent sur le site de production (Raffinerie et conditionnement de Sucre) et être un risque de contamination croisée.

Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO₂ (< 10 mg / kg).

13. OGM⁽⁶⁾:

Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

14. Radioactivité :

Absence.


15. Documents de référence :

-Norme ISO 22000 : 2005

(1): -Normes CEE N° 2.

- Arrêté interministériel du 27 Avril 1997 fixant les spécifications techniques du sucre blanc.

-Norme Codex pour les sucres CODEX STAN 212-1999.

	FICHE PRODUIT SUCRE BLANC RAFFINE QUALITE CEE N°2	N° Réf :	F-QHSE-105
		Date de révision :	02 Mai 2017
		Version :	19

-Directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucre destinés à l'alimentation humaine.

* Norme interne

(2) : -Directive 95/2/CE du Parlement Européens et du Conseils du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.

- ALINORM 99/25: Commission du Codex Alimentarius. Programme Mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

-Comité du Codex sur le Sucre et le Miel du 9.2.2000 au 11.2.2000 à Londres, Royaume-Uni.

(3):- Arrêté interministériel du 25 Ramadhan 1418 correspondant au 24 Janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires (Journal Officiel de la République Algérienne N°35 du 27 Mai 1998).

(4) :- Exigences clients.

(5) : - Décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur.

- Règlement (UE) n o 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

(6) : -Règlement (CE) N° 1829/2003 du Parlement Européens et du Conseil du 22 Septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Mise à jour :

Cette fiche produit est appelée à être modifiée en fonction des circonstances (législation, changement de matière première et de son origine, changement dans le process, changement de produit...).