

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 produit à partir de canne à sucre.

Cette qualité constitue la référence internationalement reconnue pour du sucre à usage alimentaire.

UTILISATIONS

Toutes applications dans lesquelles le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge : **Biscuiterie, Chocolaterie, Confiserie, Confiture ...**

ETIQUETAGE

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

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 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine
- Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires

Le **SUCRE CRISTAL** est un produit conventionnel, non issu d'OGM.

Le **SUCRE CRISTAL** n'a pas subi de traitement d'irradiation.

Le **SUCRE CRISTAL** ne renferme aucun des produits allergènes repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Paramètres		Références méthode
physicochimie		
Polarisation	≥ 99.8°Z	ICUMSA GS2/3-1 (2011)
Réducteurs	≤ 0.04%	ICUMSA GS1-5 (2009)
Coloration IU	≤ 43 IU	ICUMSA GS 2/3-10 (2011*)
Aspect visuel en PE	≤ 5,73 PE	ICUMSA GS 2- 13 (2011)
Cendre conductimétrique en %	≤ 0.016%	ICUMSA GS 2/3- 17 (2011)
Total points européens	≤ 20 PE	/
Trouble en UI	≤ 20	ICUMSA GS 2/3- 18 (2013)
Humidité en %	≤ 0.03%	ICUMSA GS 2/1/3/9- 15 (2007)
Granulométrie	OM mm	ICUMSA GS2/9- 37 (2007)
	CV	
microbiologie		
Levures * UFC/10g	≤ 10	ICUMSA GS2/3-41-47-49
Moisissures* UFC/10g	≤ 10	
Mésophiles *UFC/10g	≤ 200	

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	700 kJ ; 400 kcal
Glucides	100 g
Glucides dont sucres	100 g
Protides	0 g
Matières Grasses	0 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 :

L Fab : 00/00/0000 00h00

Per : 00/00/0000

L : Numéro de ligne (1 et 2 pour les sacs de 25 et 50 Kg, 3 pour les Big Bags)

Fab : date de fabrication ;

Per : Date limite de consommation

CONDITIONNEMENT

Sac	50 Kg net	Palette de 1050 Kg net	7 couches de 3 sacs
	25 Kg net	Palette de 900 Kg net	12 couches de 3 sacs

Conteneur Souple (BB) 1100 Kg net

Pour des conditionnements sur-mesure, nous contacter.

DLUO

Selon le Règlement INCO UE N°1169/2011, relatif à l'étiquetage, les sucres à l'état solide ne sont pas soumis à une

DLUO. Cependant, pour satisfaire sa clientèle, GRD indique tout de même une DLUO qui correspond à deux ans à compter de la date de production.

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 : 02/01/2016

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.