**Sucre en grains n°4**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. PRODUIT | |
| DÉNOMINATION LÉGALE | **Sucre en grains n°4** |
| DESCRIPTION | Sucre élaboré selon un procédé unique d’agglomération de sucre n°1 de première qualité.  D'une grande blancheur, ce produit fait l'objet d'un tamisage permettant d’obtenir une granulométrie de 2,5 à 5 mm. |
| POIDS NET | **250 g** |
| DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM) | Pour les sucres à l’état solide, la mention de la date de durabilité minimale n’est pas requise (Directive 2000/138/EC). |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver dans un endroit frais et sec.  Humidité relative <65%.  Température de stockage optimale : 12-30°C.  Eviter les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides. |
| CODE PRODUIT | **(250 g)** |
| PAYS DE TRANSFORMATION | Fabriqué en Belgique |
| CODE DOUANIER | 1701.9910 |

|  |
| --- |
| DÉCLARATION D’INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011) |
| Sucre (100%). |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | |
| COULEUR | Blanc |
| ASPECT | Perle, granule |
| ODEUR | Neutre |
| GOÛT | Saveur sucrée |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | | |
| CONTRÔLE | **VALEUR CIBLE** | **TOLÉRANCE** |
| GRANULOMÉTRIE MOYENNE   * > 5 mm * < 2,5 mm | 2,5 – 5 mm  ≤ 5%  ≤ 10% | -  -  - |
| HUMIDITÉ | 0,2% | ± 0,2% |
| POLARISATION (SACCHAROSE/MS) | 99,8% | ± 0,2% |
| COLORATION | < 22,5 ICUMSA | - |
| SULFITES | < 10 ppm | - |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit) | |
| VALEUR ENERGÉTIQUE | **1700 kJ soit 400 kcal** |
| MATIÈRE GRASSE   * Dont acides gras saturés | **0,0 g**  **0,0 g** |
| GLUCIDES   * Dont sucres | **99,8 g**  **99,8 g** |
| PROTÉINES | **0,0 g** |
| SEL | **0,0 g** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. CONDITIONNEMENT | |  |  |
|  | **UVC : Sachet 250 grs** | **Colis : 12 x 250 grs** | **Palettisation** |
| EAN 13/14 | 3663327007205 | 13663327007202 | - |
| POIDS NET | 250 gr | 3 kg | 288 kg |
| POIDS BRUT | 261 gr | 3.364 kg | 322.944 kg |
| DIMENSIONS (L x l x h) | 130x235+2x42mm | 280x180x170mm | EURO 80x120 cm |
| NOMBRE D’UV / COLIS |  | 12 |  |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE |  |  | 16 |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE |  |  | 6 |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE |  |  | 96 |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES | |
| GERMES | **CRITÈRES** |
| FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE | < 200 UFC/g |
| COLIFORMES | < 10 UFC/g |
| LEVURES | < 10 UFC/g |
| MOISISSURES | < 10 UFC/g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. ALLERGÈNES\* | | | |
| PRODUITS ET INGRÉDIENTS | **ABSENCE** | **PRÉSENCE** | **INGRÉDIENT CONCERNÉ** |
| CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN | X |  |  |
| CRUSTACÉS ET DERIVÉS | X |  |  |
| MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES | X |  |  |
| POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON | X |  |  |
| ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D’OEUFS | X |  |  |
| ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D’ARACHIDE | X |  |  |
| LAIT ET PRODUITS LAITIERS | X |  |  |
| SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA | X |  |  |
| FRUITS À COQUES ET PRODUITS DERIVÉS | X |  |  |
| GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME | X |  |  |
| MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE | X |  |  |
| LUPIN ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE | X |  |  |
| CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CELERI | X |  |  |
| ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2) | X |  |  |

**\*Présence d’allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.**

|  |
| --- |
| 1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÈGLEMENTATION |
| * STATUT OGM   Ce produit est exempt d’ingrédients et d’additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d’étiquetage conformément aux règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003. |
| * TRAITEMENT PAR IONISATION   Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE. |
| * PESTICIDES   Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005. |
| * MÉTAUX LOURDS   Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications. |
| * EMBALLAGES   Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu’à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008. |