

Références : BU3Z4.5 BU4Z.6 BU4Z.8 BU4Z1.2 BU4Z2 BU4Z4 BU4Z5 BU5Z1 BU5Z5

DENOMINATION	SUCRE POUDRE BUCHETTE gamme p
ETIQUETAGE	sucre ou sucre blanc (directive 2001/111/CE) dénomination chimique : saccharose (C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁)
MATIERE PREMIERE	betterave sucrière (origine végétale) en provenance d'Espagne
COMMERCIALISE PAR	CORTES BARTOLOME SL - Ctra Villabanez, Km 1 - E-47012 Valladolid (Espagne) Certifications : IFS V6, ISO 9001:2015
SITE DE PRODUCTION	idem

COMPOSITION

sucre 100 %

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>spécifications</i>	<i>méthode d'analyse</i>
polarisation	> 99,7 %	icusma gs2/3-1
humidité	< 0,06 %	om 18/07/89
sucres réducteurs	< 0,04 %	om 18/07/89
so2	< 10 mg/kg	rd 142/2002

POINTS EUROPEENS

type de couleur	< 9	brunswick
coloration	< 6	om 18/07/89
teneur en cendres	< 15	om 18/07/89
total des points	< 22	

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne 0,45 mm à 0,60 mm

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1 700 kj ou 400 kcal
glucides	100 g
- dont sucres	100 g
matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0 g

CONTAMINANTS

pesticides organochlorés	< 0,01 mg/kg	gc/ms-ms
pesticides organophosphorés	< 0,01 mg/kg	lc/ms-ms

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic	< 1	icp-ms
plomb	< 2	icp-ms
cuivre	< 2	icp-ms

*spécifications***BACTERIOLOGIE** (ufc / 10 g)

mésophiles	< 200
levures	< 10
moisissures	< 10
lysteria monocytogenes	absence sur 25 g
salmonelle	absence sur 25 g

GARANTIES

Produit conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répondant notamment aux textes suivants : règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires, règlements 1829 et 1830/2003/CE pour l'étiquetage des ogm, règlement 1169/2011/UE relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE sur les traitements ionisants, règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, règlement 10/2011/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifié par les règlements 2015/274/UE, 2016/1416/UE et 2017/752/UE, loi 2012-1442 du 24/12/2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A.

UTILISATION

Edulcorant et exhausteur de goût généraliste dans les préparations alimentaires. La dose journalière recommandée par l'OMS pour un adulte est de 25 g par jour, mais étant donné les apports indirects de sucre par de nombreux aliments il est conseillé de ne pas dépasser 8 g par jour.

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire papier cellulose 50 g/m² + ldpe 10 g/m²

conditionnement	poids au carton	nbre carton / palette	poids palette	type palette
3 gr boîte 1500 rations	4,5 kg	128	576 kg	80 x 120 perdue
4 gr boîte 150 rations	0,6 kg	605	363 kg	80 x 120 perdue
4 gr boîte 200 rations	0,8 kg	540	432 kg	80 x 120 perdue
4 gr boîte 300 rations	1,2 kg	468	561,6 kg	80 x 120 perdue
4 gr boîte 500 rations	2 kg	240	480 kg	80 x 120 perdue
4 gr boîte 1000 rations courtes (80 mm)	4 kg	144	576 kg	80 x 120 perdue
4 gr boîte 1000 rations longues (100 mm)	4 kg	128	512 kg	80 x 120 perdue
4 gr boîte 1250 rations	5 kg	128	640 kg	80 x 120 perdue
5 gr boîte 1000 rations	5 kg	128	640 kg	80 x 120 perdue

TRACABILITE

clefs de lecture et n° de lot

<i>semaine</i>	12	34
<i>année</i>		

STOCKAGE ET DDM

Les sucres secs ne sont pas soumis à DDM (règlement UE1169/2011 article 24 annexe 10).
L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à une humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité de produits odorants.