

Sucre façon Vergeoise Brune



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Sucre façon vergeoise brune
DESCRIPTION	Sucre cristal enrobé d'un sirop de sucre brun. La vergeoise brune est un sucre aux qualités organoleptiques attrayantes. Elle se caractérise par sa saveur prononcée et sa couleur très foncée.
POIDS NET	1,000 kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	18 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Humidité relative optimale : 65 – 80%. Température de stockage optimale : 12 – 25°C. Eviter les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.
CODE PRODUIT	31361A
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Belgique
CODE DOUANIER	1701.9990

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre (SULFITES), sirop de sucre inverti, colorant : caramel (E150d).

La déclaration des sulfites est obligatoire si vous utilisez plus de 303g de vergeoise brune par kg dans votre préparation.

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron foncé
ASPECT	Poudre cristal
ODEUR	Caramel
GOÛT	Saveur sucrée prononcée

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
GRANULOMÉTRIE MOYENNE	0,40 – 0,60 mm	-
➤ < 0,85 mm	> 95%	-
➤ < 0,355 mm	15% - 40%	-

MATIÈRE SÈCHE	98%	± 0,5%
COLORATION	18 000 – 25 000 ICUMSA	-
SULFITES	< 33 ppm	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGÉTIQUE	1640 kJ soit 392 kcal
MATIÈRE GRASSE - Dont acides gras saturés	0,0 g 0,0 g
GLUCIDES - Dont sucres	98,0 g 98,0 g
PROTÉINES	0,0 g
SEL	0,03 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 1 kg	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3663327003955	-	-
POIDS NET	1,000 kg	En cours	En cours
POIDS BRUT	1,060 kg	En cours	En cours
DIMENSIONS (L x l x h)	132x132x160 mm	En cours	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		En cours	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			En cours
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			En cours
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			En cours

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE	< 200 UFC/g
COLIFORMES	< 10 UFC/g
LEVURES	< 20 UFC/g
MOISSISSURES	< 20 UFC/g

7. 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'ŒUFS	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 SO ₂)		X	SULFITES < 33 ppm

*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.

8. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.