

## Cassonade



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Sucre roux de canne</b>
DESCRIPTION	Sucre roux obtenu par cristallisation d'un jus de canne à sucre. D'origine exotique (Afrique, Caraïbes, Pacifique), la cassonade se caractérise par des qualités organoleptiques très particulières proches des saveurs de rhum, de la vanille, ...
POIDS NET	<b>5,000 kg</b>
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	Pour les sucres à l'état solide, la mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais (température ambiante) et sec. Humidité relative <65%. Eviter les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.
CODE PRODUIT	<b>31361A</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en France
CODE DOUANIER	1701.1490

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre roux (100%).

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Ambrée
ASPECT	Poudre cristal
ODEUR	Neutre
GOUT	Saveur sucrée, proche du rhum et de la vanille

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
GRANULOMETRIE MOYENNE	0,50 à 0,96 mm	-
POLARISATION	98% à 99,7%	-



REDUCTEURS	0,5% maxi	-
CENDRES	>0,05%	-
HUMIDITE	0,10% maxi	-
COULEUR	1000 à 4000 ICUMSA	-

#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>1683 kJ - 396 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>0,0 g</b> <b>0,0 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>99,0 g</b> <b>99,0 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>0,0 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,0 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : Seau 5 kg</b>	<b>Colis</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327004150</b>	-	-
<b>POIDS NET</b>	5,000 kg	-	225 kg
<b>POIDS BRUT</b>	5,200 kg	-	259 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	230x230x195 mm	-	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		-	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			15
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			3
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			45

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
FLORE AEROBIE MESOPHILE	<1 000 UFC/g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<20 UFC/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A 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.

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **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.

- **METAUX 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.