

## Sucre glace



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	<b>Sucre glace</b>
DESCRIPTION	Sucre glace obtenu par broyage de sucres blancs, caractérisé par la finesse de broyage, et l'addition d'amidon. L'amidon pomme de terre joue le rôle d'anti-mottant.
POIDS NET	<b>1,000 kg</b> <b>5,000 kg</b>
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 : 15-20°C. Eviter les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.
CODE PRODUIT	<b>123459 (1kg)</b> <b>19 (5kg)</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Belgique
CODE DOUANIER	1701.9910

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

Sucre, amidon de pomme de terre (3%).

### 2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanche
ASPECT	Poudre très fine
ODEUR	Neutre
GOÛT	Saveur sucrée

### 3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
GRANULOMÉTRIE	< 100 µm	-
HUMIDITÉ	< 0,1%	-
POLARISATION (SACCHAROSE/MS)	96,9%	-
SUCRES RÉDUCTEURS	< 0,04%	-

CENDRES	< 0,027%	-
COLORATION	< 45 ICUMSA	-
SULFITES	< 10 ppm	-

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

<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	<b>1700 kJ soit 400 kcal</b>
<b>MATIÈRE GRASSE</b> - Dont acides gras saturés	<b>0,0 g</b> <b>0,0 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>97,0 g</b> <b>97,0 g</b>
<b>PROTÉINES</b>	<b>0,0 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,0 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 1 kg	Colis	UVC : Seau 5 kg
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327001012</b>	-	<b>3663327000244</b>
<b>POIDS NET</b>	1,000 kg	En cours	5,000 kg
<b>POIDS BRUT</b>	1,060 kg	En cours	5,300 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	132x132x160 mm	En cours	270x270x202 mm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		En cours	
<b>PALETTISATION</b>			
<b>POIDS NET</b>		En cours	300 kg
<b>POIDS BRUT</b>		En cours	343 kg
<b>TYPE PALETTE</b>		EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>		En cours	12
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>		En cours	5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>		En cours	60

#### 6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE	< 200 UFC/g
LEVURES	< 10 UFC/g
MOISSISSURES	< 10 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 <sub>2</sub> )	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. 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.