



SUCRE PERLE

- **Origine :** Betterave sucrière Européenne (Belgique).
- **Composition :** 100 % Sucre.
- **Description :** Perles blanches.
- **Etiquetage :** Sucre perlé.
- **Spécifications physico-chimiques :**

	Unités	Standards
Polarisation	Z°	99.7
Cendres	%	0.010 ± 0.002
Matière sèche	%	> 99.8 ± 0.2
Humidité	%	0.2 ± 0.2
Coloration en solution	ICUMSA	22.5
SO2	mg/kg	≤ 10
Granulometrie		
C09	mm	1.4 - 2
C15	mm	1.7 - 3.4
C25	mm	2.5 - 5.0
C30	mm	3.2 - 5.6
C45	mm	8.0 - 11.5

- **Spécifications microbiologiques**

	Unités	Standards
Germes aérobies mésophiles	/g	< 20
Levures	/g	< 10
Moisissures	/g	< 10
Coliformes	/g	< 1
Salmonella spp, Listeria spp	Dans 25 g	Absence

- **Métaux lourds :**

	Unités	Standards
Plomb	mg/kg	< 0.05
Fer	mg/kg	< 1
Cuivre	mg/kg	< 0.2
Arsenic	mg/kg	< 0.1



○ Déclaration nutritionnelle pour 100g :

Energie	1700 Kj / 400 Kcal
Matières Grasses	0g
Dont Acides gras saturés	0g
Glucides	99.8g
Dont Sucres	99.8 g
Protéines	0g
Fibres	0g
Sel	0g

○ Caractéristiques de livraison et de stockage

Conditionnement	<p>Sacs en papier multicouches de 10kg.</p> <p>Nombre de sacs par palette : 90 Nombre de sacs par couche : 6 Nombre de couches par palette : 15 Poids net palette : 900 kg Poids brut palette : ± 935 kg.</p>
Palettisation	Palette Europe échange 80x120.
Condition de stockage	L'entreposage doit être effectué dans un endroit propre et sec à température ambiante (12-20°C) en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides (humidité relative inférieur à 65%). Protéger de la lumière du soleil.
DDM	Dispense de l'indication de date de durabilité minimale selon l'annexe X du règlement UE 1169/2011.



○ Garanties qualités :

<p>Règlementations</p>	<p>Le produit est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine -Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires -Règlement 1881/2006 relatif aux teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires -Règlement 396/2005 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires.
<p>OGM</p>	<p>Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003 & 1830/2003.</p>
<p>Allergène</p>	<p>Ne contient pas d'allergène selon l'annexe II du règlement UE 1169/2011.</p>
<p>Ionisation/additifs/colorant/radioactivité /nanotechnologie</p>	<p>Absence.</p>