

SUCRET+

PAQUET QUALITE

ALLERGENES

CAS PARTICULIER DU GLUTEN
ABSENCE D'ADDITIFS ET COLORANTS

OGM

IONISATION / IRRADIATION

NANOMATERIAUX

MICROBIOLOGIE

CAS DES MYCOTOXINES

ALIMENTARITE DES EMBALLAGES - BPA

MOAH / MOSH

CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE A L'ALIMENTATION ANIMALE

ATTESTATION REGIMES VEGETARIEN ET VEGETARIEN

ATTESTATION VEGAN : Absence d'expérimentation animale

ATTESTATION INGREDIENTS D'ORIGINE NATURELLE

NON TRANSPORT AERIEN

ATTESTATION ANALYSES PESTICIDES & CONTAMINANTS

PESTICIDES
PHTALATES, NITROSAMINES, FORMALDEHYDES, CMR, MELANINE
COMPOSES ORGANIQUES VOLATILS / SOLVANTS RESIDUELS
DIOXINES
CHLORATES
OXYDE D'ETHYLENE
TRACES METALLIQUES DANS LE SUCRE

ABSENCE DE DDM

Date de mise à jour : 06/01/2022

Date de validité : 31/12/2024

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.

La directive européenne 2003/89 du 10 novembre 2003 transposée par le décret 2005/944 du 2 août 2005 a établi une liste d'allergènes reconnus (arachides, céleri, lait de vache, œufs, blé, soja, noix, poissons et fruits de mer, céréales riches en gluten) devant figurer obligatoirement sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients des produits préemballés. Le règlement européen 1169/2011 du 25 octobre 2011, dit « INCO », concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires prévoit pour les denrées alimentaires préemballées la mise en évidence des ingrédients allergènes par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients. La consommation de sucre n'entraîne aucun phénomène connu d'allergie et, à ce titre, le sucre ne figure pas sur la liste du règlement. De plus, le sucre est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives, achevées par l'étape de cristallisation, qui en font un produit alimentaire particulièrement pur.

Les sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons sont exempts de substances allergènes, hormis les sulfites (SO₂), qui peuvent subsister à l'état de traces (quantité inférieure à 10 mg / kg) dans le produit.

NB : la vergeuse brune contient des sulfites (SO₂) en quantité supérieure à 10 mg / kg.

CAS PARTICULIER DU GLUTEN

Les sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons sont exempts de gluten, ce qui les rend propres à la consommation par des personnes atteintes de maladies cœliaques.

ABSENCE D'ADDITIFS ET COLORANTS

Les sucres que nous commercialisons sont garantis sans additifs ni colorants.

OGM

Les sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés et ne contiennent aucun ingrédient, additif ou arôme extrait ou dérivé d'organismes génétiquement modifiés, au sens des règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003.

IONISATION / IRRADIATION

L'ionisation des aliments consiste à les exposer à des rayonnements ionisants afin de réduire le nombre de micro-organismes qu'ils contiennent. Selon l'aliment, elle prévient la germination, extermine les insectes, retarde la maturation, prévient les maladies ou réduit les micro-organismes. Cette irradiation des aliments est réglementée au niveau communautaire par la directive n° 1999/2/CE du 22 février 1999 et en France par le décret n° 2001/1097 du 16 novembre 2001 et l'arrêté du 20 août 2002. Le sucre ainsi que ses produits dérivés n'appartiennent pas à la liste positive d'aliments et ingrédients alimentaires concernés.

Les sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons ne subissent aucune ionisation et ne contiennent aucun ingrédient, additif ou arôme ayant subi une ionisation.

NANOMATERIAUX

Les sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons sont exempts de tout ingrédient se présentant sous forme de nanomatériaux manufacturés, au sens du règlement UE n°2015/2283 et nécessitant une information au consommateur selon le règlement UE n°1169/2011.

Le sucre est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives, achevées par l'étape de cristallisation, qui en fait un produit alimentaire particulièrement sec évitant ainsi tout risque de prolifération microbienne dans des conditions normales de stockage.

Cette faible teneur en eau confère au sucre une grande stabilité au stockage. Un effet bactériostatique a même été relevé dans les conditions normales de température et d'humidité. D'ailleurs, le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une Date de Durabilité Minimale.

En outre, la réglementation européenne, française et le Codex Alimentarius ne fixent pas de critère microbiologique pour le sucre. Les critères mentionnés sur nos fiches techniques sont liés à des demandes de certains utilisateurs de sucre et sont aujourd'hui utilisés de façon habituelle dans la filière.

CAS DES MYCOTOXINES

Au cours du process sucrier, les différentes étapes d'extraction du sucre, et en particulier l'étape d'évaporation de l'eau, aboutissent à une destruction de la flore microbienne de la solution sucrée.

Le sucre cristallisé est ensuite conditionné après un séchage poussé qui lui confère un effet bactériostatique dans les conditions normales de température et d'hygrométrie.

Le sucre cristallisé est caractérisé par une teneur en eau extrêmement faible, toujours inférieure à 0,06 % pour le sucre blanc, évitant tout risque de prolifération microbienne (et ainsi de production éventuelle de mycotoxines), dans les conditions normales de stockage.

La littérature scientifique ne mentionne pas de contamination du sucre cristallisé par des germes pathogènes ni la présence de mycotoxines.

En conséquence, pour le sucre, les réglementations européennes et internationales ne prévoient pas de limites concernant les mycotoxines.

ALIMENTARITE DES EMBALLAGES - BPA

Les sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons sont conditionnés dans des emballages destinés au contact avec les denrées alimentaires, conformément au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 et ses modifications, et, le cas échéant, au règlement UE n°10/2011 du 14 janvier 2011 et ses modifications.

De plus, les emballages de ces sucres et autres produits sucrants respectent le règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 et ses modifications (relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires).

Les citernes destinées au transport de denrées alimentaires utilisées pour les sucres en vrac répondent également aux réglementations évoquées ci-dessus.

Enfin, les emballages des sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons ne contiennent pas de bisphénol A (utilisé principalement dans la fabrication de plastiques et de résines).

MOAH / MOSH

Les huiles minérales (MOAH / MOSH) sont des mélanges complexes issus du pétrole brut constitués d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) et d'hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH). Par leur présence dans les encres ou les adhésifs des emballages alimentaires en papier et carton, ces huiles minérales peuvent migrer vers les aliments.

Nous certifions l'absence d'huiles minérales dans les sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons.

CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE A L'ALIMENTATION ANIMALE

Conformément au règlement CE n°183/2005, nous sommes enregistrés auprès de la DDPP en tant qu'opérateur de l'alimentation animale et mettons en œuvre la démarche HACCP (certification ISO 22000).

Conformément au règlement UE n°2017/1017, nos sucres correspondent aux codes matières premières suivants :

4.1.3	Sucre (de betterave); [saccharose]	Sucre de betteraves sucrières extrait à l'eau
7.6.3	Sucre (de canne) [saccharose]	Sucre de canne à sucre extrait à l'eau.

Conformément à la directive CE n°2002/32, nos sucres ne contiennent aucune substance indésirable.

ATTESTATION REGIMES VEGETARIEN ET VEGETALIEN

Le sucre est obtenu par extraction, la purification et la cristallisation du saccharose contenu dans le sucre betterave ou de canne. Les usines de sucre sont dédiées à la production de sucre, de ce fait, le risque de contamination croisée est écarté. Le sucre est un produit pur ne comprenant qu'un seul ingrédient. Il ne contient aucun additif. Par conséquent, par le présent document, nous confirmons que nos sucres :

- * conviennent aux régimes alimentaires ovo-lacto-végétariens, végétariens et végétaliens (« Vegan »),
- * ne contiennent pas d'ingrédient d'origine animale (mammifère, volaille, poisson, crustacés, mollusques),
- * ne contiennent pas de dérivés d'origine animale (produits laitiers, oeufs, produits d'abeilles) y compris les additifs et les auxiliaires technologiques.

ATTESTATION VEGAN : Absence d'expérimentation animale

Le sucre est obtenu par extraction, purification et cristallisation du saccharose contenu dans la betterave sucrière et/ou de canne à sucre. Il s'agit d'un ingrédient pur dont la composition n'inclut qu'une seule matière première. Conformément à la réglementation, il ne contient aucun additif, est issu de matières premières strictement végétales et ne saurait présenter aucune substance d'origine animale ou OGM.

La fabrication des sucres que nous vous commercialisons n'implique l'utilisation d'aucun produit d'origine animale ou dérivé, et n'induit aucune expérimentation animale quelle qu'elle soit* (cela comprend les tests d'efficacité, de toxicité, de sécurité, cosmétiques, etc.), à notre demande, pour notre compte, ou par des tierces parties sur lesquelles nous pourrions exercer un quelconque contrôle.

**Le terme animal, lorsqu'il est utilisé par la Vegan Society, se rapporte au règne animal tout entier, qui comprend tous les vertébrés et les invertébrés multicellulaires.*

ATTESTATION INGREDIENTS D'ORIGINE NATURELLE

Le sucre est extrait de plantes, betterave sucrière ou canne à sucre, par une succession d'étapes séparatives achevées par l'étape de cristallisation. La production ne fait pas intervenir les procédés suivants : synthèse chimique, lyophilisation, ultrafiltration, inter-estérification, génie génétique, extraction par solvant, hydrogénation, électrodialyse, ozonation, ionisation ou osmose inverse.

Au regard de la note d'information n°2009-136 de la DGCCRF, les produits que nous fournissons sont considérés d'origine naturelle et satisfont aux exigences réglementaires et de sécurité des aliments.

NON TRANSPORT AERIEN

Nous certifions que les sucres que nous commercialisons ne sont pas transportés par voie aérienne.

ATTESTATION ANALYSES PESTICIDES & CONTAMINANTS

Le sucre est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives, achevées par l'étape de cristallisation, qui en font un produit alimentaire particulièrement pur.

PESTICIDES

La réglementation européenne, française et le Codex Alimentarius ne fixent pas de LMR (Limite Maximale de Résidus) pour le sucre. De plus, les analyses réalisées par certains fabricants ne détectent pas la présence de résidus de pesticides dans le sucre (résultats inférieurs aux limites de quantification des équipements de mesure).

PHTALATES, NITROSAMINES, FORMALDEHYDES, CMR, MELANINE

La réglementation européenne, française et le Codex Alimentarius ne fixent pas de limites pour ces contaminants dans le sucre.

COMPOSES ORGANIQUES VOLATILS / SOLVANTS RESIDUELS

L'extraction de sucre à partir de la canne ou de la betterave à sucre est réalisée avec de l'eau. A l'étape de cristallisation, des amorces de cristallisation sont introduites en suspension dans des solvants suivants : l'éthanol, l'isopropanol et l'isobutanol. Au sens de la Pharmacopée Européenne, il s'agit de solvants de Classe 3, classe qui ne regroupe aucun solvant connu pour présenter des risques pour la santé, dans le respect des limites autorisées pour les produits à usage pharmaceutique.

En raison de leur caractère volatil, les teneurs en solvants résiduels et composés organiques volatils contenues dans les sucres et autres produits sucrants que nous commercialisons sont considérées comme nulles.

DIOXINES

Les dioxines apparaissent au cours de processus thermiques, qu'ils soient « naturels » ou liés à l'activité humaine. Les PCB types dioxines (polychlorobiphényles) ont été fabriqués et utilisés dans l'industrie pour leurs propriétés isolantes. Ils sont interdits en France depuis 1987. Compte tenu de la présence des dioxines et des PCB types dioxines dans l'environnement, il ne peut y avoir d'exposition nulle.

Concernant les dioxines, le procédé d'extraction du sucre ne fait pas intervenir d'étape de combustion.

Concernant les dioxines et les PCB types dioxines présents dans l'air ou dans le sol, le rapport de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) mentionne qu'ils ne sont pratiquement pas transférés dans les végétaux du fait de leur caractère liposoluble.

Le sucre est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives en milieu aqueux, achevée par l'étape de cristallisation, l'ensemble du procédé éliminant le risque de présence de dioxines dans le sucre.

CHLORATES

Le règlement UE 2020/749 de la Commission du 4 juin 2020 modifiant l'annexe III du règlement CE 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de chlorates présents dans ou sur certains produits.

Le fait que le sucre étant extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives, achevées par l'étape de cristallisation, en fait un produit alimentaire particulièrement pur.

De plus, les analyses réalisées par certains fabricants ne détectent pas la présence de résidus de pesticides ou contaminants chimiques dans le sucre (résultats inférieurs aux limites de quantification des équipements de mesure).

Enfin, ni les réglementations européenne et française, ni le Codex Alimentarius ne fixent de LMR (Limite Maximale de Résidus) pour le sucre. Bien que ce texte définit une limite concernant les betteraves sucrières et les cannes à sucre à 0.05mg/kg, le sucre n'est quant à lui pas concerné.

OXYDE D'ETHYLENE

Les sucres et autres produits sucrants que nous vous fournissons sont exempts d'oxyde d'éthylène (et de son métabolite 2-chloroéthanol) car ce pesticide n'est utilisé à aucune étape de la fabrication et de la fourniture : culture, transport, fabrication, conditionnement, stockage, transport maritime (par exemple : fumigation des conteneurs).

TRACES METALLIQUES DANS LE SUCRE

Les analyses réalisées concernant les éléments-traces métalliques donnent des valeurs extrêmement faibles et confirment que le risque de retrouver des contaminants métalliques toxiques est à considérer comme quasiment nul.. Les dernières évolutions normatives en la matière (Codex, Pharmacopée) ont d'ailleurs supprimé toute mention relative à de telles impuretés.

ABSENCE DE DDM

Conformément au règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement « INCO », annexe X, la mention de la Date de Durabilité Minimale (DDM ou DLUO) n'est pas requise dans le cas des sucres à l'état solide.