

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET

Le sucre est extrait de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives : lavage, broyage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage.

Sugar is extracted from sugar cane after several stages of separation : washing, cutting, diffusion, filtration, evaporation, crystallization, spinning and drying.

Dénomination : <i>Name :</i>	Sucre de canne blond BIO <i>Organic Extra Light Cane Sugar</i>
Dénomination légale : <i>Legal Name :</i>	Sucre mi-blanc (conforme à la directive CE n°2001/111) <i>Mi-white sugar (in line with directive CE n°2001/111)</i>
Conditionnement : <i>Packaging :</i>	Doypacks 750g / sacs 5kg / 25kg / big-bags 1000kg <i>Doypack 750g / Paper bags 5kg/ 25kg/ big-bags 1000kg</i>
Stockage : <i>Storage :</i>	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie <i>Away from temperature and humidity changes</i>

Caractéristiques physico-chimiques / <i>Physical and chemical characteristics :</i>		Unité
Teneur en saccharose (polarisation) / <i>Sucrose content (polarization) :</i>	≥ 99,5	%
Sucres invertis (réducteurs) / <i>Reducing sugars :</i>	≤ 0,1	%
Humidité (perte au séchage) / <i>Humidity :</i>	≤ 0,1	%
Granulométrie / <i>Grain size :</i>		
OM :	Entre 0,350 et 1,200	mm
CV :	≤ 50	%
Couleur moyenne / <i>Color :</i>	400	UI
Cendres / <i>Ashes :</i>	≤ 0,3	%
SO ₂ :	< 10	mg/kg
Mottes non friables > 5cm ^{*1} / <i>Non-friable clods > 5cm :</i>	Sacs : ≤ 10 Big bags : ≤ 1	% m/m
Matières insolubles ^{*2} ≤ 2mm / <i>Insoluble materials ≤ 2mm :</i>	≤ 600	mg/kg
Points noirs / <i>Black dots (Selon Méthode SNFS 2-17 52016) :</i>	≤ 3	-
Corps étrangers métalliques ≤ 2mm / <i>Metallic foreign bodies ≤ 2mm :</i>	≤ 4	mg/kg

^{*1} Sont considérés comme acceptables les mottes friables car elles sont inhérentes au sucre de canne non raffiné ainsi que le durcissement occasionnel du sucre sur les contours extérieurs du produit s'il est sous une forme friable.
Considered acceptable are: friable clods as they are inherent in unrefined cane sugar and occasional hardening of sugar on the outer contours of the product if it is in a friable form.

^{*2} Sucres brûlés, résidus de canne, ...
Burnt sugars, cane residues, ...

Sucre + s'engage à fournir un sucre de qualité saine, loyale, marchande et exempt de corps étrangers de type bois, verre, plastique dur, métal (de diamètre > 2mm), insectes et tout matériau pouvant générer un risque pour le consommateur.

Caractéristiques microbiologiques / <i>Microbiological characteristics</i> :		Unité
Flore mésophile totale / <i>Total mesophilic flora</i> :	≤ 2 500	UFC / 10g
Levures / <i>Yeasts</i> :	≤ 250	UFC / 10g
Moisissures / <i>Moulds</i> :	≤ 250	UFC / 10g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) / <i>Nutrition fact (for 100g)</i> :		
Energie / <i>Energy</i>	1 692kJ / 398kcal	
Matières grasses / <i>Fat</i>	0g	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	0g	
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	99,5g	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	99,5g	
Protéines / <i>proteins</i>	0g	
Sel / <i>Salt</i>	0g	

Garanties :	
DDM / DLUO : <i>BBD :</i>	Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DDM / DLUO (règlement UE n°1169/2011) <i>Inapplicable (regulation UE N°1169/2011)</i>
OGM : <i>GMO :</i>	Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM <i>This sugar does not contain GMO</i>
Ionisation :	Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant <i>This sugar does not undergo any ionizing treatment</i>
Allergènes : <i>Allergens :</i>	Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO ₂ (< 10 mg / kg) <i>This sugar contain no allergens, except trace of SO2</i>