# 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 :**<br>***Name :*** | **Sucre de canne dark BIO**<br>***Organic Dark (Brown) Cane Sugar*** |
| **Dénomination légale :**<br>***Legal Name :*** | **Sucre roux** (conforme au décret n°2008-1370)<br>***Brown sugar (in line with french decree n°2008-1370)*** |
| Conditionnement :<br>*Packaging :* | Sacs 5kg / 25kg / big-bags 1000kg<br>*Paper bags 5kg/ 25kg/ big-bags 1000kg* |
| Stockage :<br>*Storage :* | A l'abri des variations de température et d'hygrométrie<br>*Away from temperature and humidity changes* |

| **Caractéristiques physico-chimiques / *Physical and chemical characteristics* :** | | Unité |
|---|---|---|
| Teneur en saccharose (polarisation) / *Sucrose content (polarization)* : | Entre 85 et 99,6 | % |
| Humidité (perte au séchage) / *Humidity* : | ≤ 0,2 | % |
| Granulométrie / *Grain size* : | | |
| OM : | Entre 0,350 et 1,200 | mm |
| CV : | ≤ 50 | % |
| Couleur moyenne / *Color* : | ≥ 1300 | UI |
| Cendres / *Ashes* : | Entre 0,05 et 0,4 | % |
| $SO_2$ : | < 10 | mg/kg |
| Mottes non friables > 5cm*[1] / *Non-friable clods > 5cm :* | Sacs : ≤ 10<br>Big bags : ≤ 1 | % m/m |
| Matières insolubles*[2] ≤ 2mm / *Insoluble materials ≤ 2mm* : | ≤ 600 | mg/kg |
| Points noirs / *Black dots (Selon Méthode SNFS 2-17 52016)* : | ≤ 3 | - |
| Corps étrangers métalliques ≤ 2mm / *Metallic foreign bodies ≤ 2mm* : | ≤ 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 / *Microbiological characteristics* :** | | Unité |
|---|---|---|
| Flore mésophile totale / *Total mesophilic flora* : | ≤ 2 500 | UFC / 10g |
| Levures / *Yeasts* : | ≤ 250 | UFC / 10g |
| Moisissures / *Moulds* : | ≤ 250 | UFC / 10g |

**Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) / *Nutrion fact (for 100g)* :**

| | |
|---|---|
| Energie / *Energy* | 1 683kJ / 396kcal |
| Matières grasses / *Fat* | 0g |
| dont acides gras saturés / *of which saturates* | 0g |
| Glucides / *Carbonhydrates* | 99g |
| dont sucres / *of which sugars* | 99g |
| Protéines / *proteins* | 0g |
| Sel / *Salt* | 0g |

**Garanties :**

| | |
|---|---|
| DDM / DLUO :<br>*BBD :* | Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DDM / DLUO (règlement UE n°1169/2011)<br>*Inapplicable (regulation UE N°1169/2011)* |
| OGM :<br>*GMO :* | Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM<br>*This sugar does not contain GMO* |
| Ionisation : | Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant<br>*This sugar does not undergo any ionizing treatment* |
| Allergènes :<br>*Allergens :* | Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de $SO_2$ (< 10 mg / kg)<br>*This sugar contain no allergens, except trace of SO2* |