

## FICHE TECHNIQUE

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

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre déclassé Blanc / Coloré / Toute couleur avec CE</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>« Sucre »</b>
<b>Conditionnement :</b>	Sac 25 kg, Big bag
<b>Stockage :</b>	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

<b>Description :</b>
Sucres non destinés à l'alimentation humaine en l'état : <ul style="list-style-type: none"> <li>• sucre non conforme (toutes les granulométries)</li> <li>• sucre glace amylicé ou nature non conforme</li> <li>• balayures de sucre, aspiration (nettoyage)</li> <li>• poussières de sucre</li> <li>• grugeons (agglomérats de sucre)</li> </ul> Le sucre déclassé peut contenir des corps étrangers (non sucre).

<b>Garanties :</b>	
<b>DLUO :</b>	Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DLUO (règlement UE n°1169/2011)
<b>OGM :</b>	Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM
<b>Ionisation :</b>	Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant
<b>Allergènes :</b>	Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)