

## **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 : Sucre de canne roux BIO EQUITABLE

Name : Organic Fairtrade Brown Cane Sugar

**Dénomination légale :** Sucre roux (conforme au décret n°2008-1370)

Legal Name : Brown sugar (in line with french decree n°2008-1370)

Conditionnement : Doypacks 750g / sacs 5kg / 25kg / big-bags 1000kg

Packaging: Doypack 750g / Paper bags 5kg/ 25kg/ big-bags 1000kg

Stockage: A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Storage: 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:	Entre 500 et 1300	UI
Cendres / Ashes :	Entre 0,05 et 0,4	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg/kg
Mottes non friables > 5cm* <sup>1</sup> / Non-friable clods > 5cm:	Sacs : ≤ 10 Big bags : ≤ 1	% m/m
Matières insolubles* <sup>2</sup> ≤ 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

<sup>\*</sup>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.

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.

<sup>\*&</sup>lt;sup>2</sup> Sucres brûlés, résidus de canne, ...



Caractéristiques microbiologiques / Microbiological charac	cteristics:	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 : Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DDM / DLUO (règlement UE n°1169/2011)

BBD: Inapplicable (regulation UE N°1169/2011)

OGM: Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM

GMO: This sugar does not contain GMO

Ionisation : Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant This sugar does not undergo any ionizing treatment

Allergènes: Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO<sub>2</sub> (< 10 mg / kg)

Allergens: This sugar contain no allergens, except trace of SO2