FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Le sucre est extrait de la betterave sucrière ou 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 beet or sugar cane after several stages of separation : washing, cutting, diffusion, filtration, evaporation, crystallization, spinning and drying.

Dénomination : ***Name :***	**Sucre semoule n°2 CEE 300** ***Caster sugar n°2 CEE 300***
Dénomination légale : ***Legal Name :***	**Sucre ou sucre blanc (**conforme à la directive CE n°2001/111**)** *Sugar or White Sugar (in line with directive CE n°2001/111)*
Conditionnement : *Packaging :*	Sacs papier 20kg / 25kg / 50kg / big-bags 1 000kg / 1 200kg / vrac *Paper bags 20kg - 25kg - 50kg / big-bags 1000kg – 1200kg / tank*
Stockage : *Storage :*	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie *Away from temperature and humidity changes*

Caractéristiques physico-chimiques / *Physical and chemical characteristics* :		Unité
Teneur en saccharose (polarisation) / *Sucrose content (polarization)* :	≥ 99,7	%
Sucres invertis (réducteurs) / *Reducing sugars* :	≤ 0,04	%
Humidité (perte au séchage) / *Humidity* :	≤ 0,06	%
Granulométrie / *Grain size* :		
OM :	Entre 0,200 et 0,400	mm
CV :	≤ 50	%
Points européens / *European points* :		
Aspect (type de couleur) / *Appearance (color type)* :	≤ 9	points
Couleur / *Color* :	≤ 6 // ≤ 45	points // UI
Cendres / *Ashes* :	≤ 0,15 // ≤ 0,025	points // %
Total :	≤ 22	points
SO_2 :	< 10	mg/kg
Mottes non friables > 5cm + Mottes friables > 10cm**:* *Non-friable clods > 5cm + Friable clods > 10cm :*	≤ 10	% m/m

***** Le durcissement occasionnel du sucre sur les contours extérieurs du produit est considéré comme acceptable s'il est sous une forme friable.
Occasional hardening of sugar on the outer contours of the product is considered acceptable if it is in a friable form.

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* :	≤ 200	UFC / 10g
Levures / *Yeasts* :	≤ 10	UFC / 10g
Moisissures / *Moulds* :	≤ 10	UFC / 10g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) / *Nutrion fact (for 100g)* :	
Energie / *Energy*	1 700kJ / 400kcal
Matières grasses / *Fat*	0g
dont acides gras saturés / *of which saturates*	0g
Glucides / *Carbonhydrates*	100g
dont sucres / *of which sugars*	100g
Protéines / *proteins*	0g
Sel / *Salt*	0g

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