



SPECIAL CONFITURES AU SUCRE BLANC

Mode d'obtention

Ce produit est obtenu à partir de sucre blanc cristallisé de qualité CEE n°2, mélangé avec un agent gélifiant de manière homogène puis conditionné en sachet papier de 1 kg.

Dénomination de vente

La dénomination de vente du Spécial Confitures au Sucre Blanc est « sucre gélifiant ».

Liste des ingrédients

Sucre, gélifiants (moins de 1 %) : carraghénanes, farine de graines de caroube.

Caractéristiques physico-chimiques

	Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Sucre CEE n°2	Aspect/Type de couleur	Unité d'aspect type	< 4,5	ICUMSA GS2-10
		Points européens	< 9	Conversion ICUMSA / Points européens
	Coloration	Icumsa	< 45	ICUMSA GS2-10
		Points européens	< 6	Conversion ICUMSA / Points européens
	Cendres	%	< 0.027	ICUMSA GS2-17
		Points européens	< 15	Conversion ICUMSA / Points européens
	Total	Points européens	< 22	Total des points européens : paramètres aspect, coloration, cendres
	Perte au séchage	%	≤ 0,06	ICUMSA GS2-15
	Polarisation	g%g	≥ 99,7	ICUMSA GS2-1
	Teneur en sucre inverti	%	≤ 0,04	ICUMSA GS2-4 ou GS2-5
SO2	ppm	≤ 10	ICUMSA GS2-33 ou GS2-35	
Spécial Confitures au sucre blanc	Teneur en gélifiants : carraghénanes, farine de graines de caroube.	%	≤ 1	Méthode interne



SPECIAL CONFITURES AU SUCRE BLANC

Caractéristiques granulométriques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Ouverture moyenne	microns	500 à 700	ICUMSA GS2-37

Caractéristiques nutritionnelles

	Pour 100 g
Energie	1691 kJ 398 kcal
Matières grasses	0 g
- dont Acides gras saturés	0 g
Glucides	99 g
- dont sucres	99 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Conditionnement

Sachet papier de 1 kg.

Conditions de stockage

Nos produits doivent être stockés à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.



SPECIAL CONFITURES AU SUCRE BLANC

Garanties qualités

OGM

Le Spécial Confitures au Sucre Blanc ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et par conséquent, en vertu de la réglementation européenne en vigueur (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE), aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.

DDM

Le Spécial Confitures au Sucre Blanc a une Date de Durabilité Minimale de 4 ans.

ALLERGENES

Le règlement (UE) 1169/2011 modifié, relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO), précise en son annexe II la liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. Les substances ou ingrédients qui y sont listés doivent être mentionnés et étiquetés selon les modalités de l'article 21 de ce même règlement. Compte tenu de ces informations, nous déclarons que le Spécial Confitures au Sucre Blanc ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication du Spécial Confitures au Sucre Blanc (Décret n° 2001-1097).

ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le Spécial Confitures au Sucre Blanc.

TRACABILITE

Notre gestion de la traçabilité respecte les standards GS1. Nous apposons sur chaque palette expédiée (homogène ou non) au moins une étiquette standard EAN 128 supportant un Serial Shipping Container Code qui fait le lien avec nos opérations de production, stockage et expéditions.

Tereos FRANCE
Direction Des Ventes Produits de Grande Consommation
RHF : Tél. : +33 (0) 3 28 38 75 41
GMS : Tél. : +33 (0) 3 28 38 75 40
Fax : +33 (0)3 28 38 75 43
<http://www.beghin-say.fr/>