



SAVEUR VERGEOISE BLONDE

Description

La Saveur Vergeoise Blonde se caractérise par une texture moelleuse, une couleur claire et un arôme caramélisé subtil. La finesse de ses grains et la fraction de sucre inverti qu'elle contient lui confèrent d'intéressantes propriétés de dissolution instantanée en milieu humide. Utilisée avec des spécialités aux goûts typés : spéculoos, brownies, cookies et produits à base de fruits secs (raisins, dragées, noix...)

Dénomination de vente (France et Union Européenne)

Spécialité sucrière (selon le règlement européen R1169/2011 article 17)

Dénomination pour étiquetage (France)

sucre, sirop de sucre inverti, anti-agglomérant : glycérol, sucre caramélisé.

Liste des ingrédients

Sucre, sirop de sucre inverti, anti-agglomérant : glycérol, sucre caramélisé.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Coloration	ICUMSA	3500 à 6000	ICUMSA GS 2 – 10
Humidité	%	1 à 2	ICUMSA GS 2 – 15



Caractéristiques microbiologiques et éléments traces métalliques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Mésophiles totaux	UFC/10g	≤ 200	ICUMSA GS 2/3 – 41
Levures	UFC/10g	≤ 10	ICUMSA GS 2/3 – 47
Moisissures	UFC/10g	≤ 10	ICUMSA GS 2/3 – 47
Arsenic	ppm	< 0,1	ICP – NF EN 15763
Plomb	ppm	< 0,2	ICP – NF EN 15763
Cuivre	ppm	< 0,2	ICP – NF EN 11885

Caractéristiques nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique	1683 kJ (396 kcal)
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	99 g
dont sucres	97.4 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Conditionnements

Sacs (5, 25 kg)

Palettes :

- Palettes « Europe » 80x120 échangées
- Palettes perdues 80x120
- Palettes perdues 100x120

Conditions de stockage

La Saveur Vergeoise Blonde doit être stockée à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.



Garanties qualités

OGM

La Saveur Vergeoise Blonde que nous produisons 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

La date de durabilité minimale de la Saveur Vergeoise Blonde est de 3 ans dans des conditions sèches et sans choc thermique.

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 la Saveur Vergeoise Blonde ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication de la Saveur Vergeoise Blonde (Décret n° 2001-1097).

ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans la Saveur Vergeoise Blonde que nous fabriquons.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Nous vous informons que nous n'établissons pas de fiche de données de sécurité pour la Saveur Vergeoise Blonde. En effet, cette fiche prévue par la réglementation européenne (Règlement REACH 1907/2006/CE) et française concerne spécifiquement les substances ou préparations chimiques, toxiques ou dangereuses.

La Saveur Vergeoise Blonde n'est donc pas concerné par ces dispositions, ce qui a été confirmé par le Bureau des Risques Technologiques et des Industries Chimiques et Pétrolières, suite à une demande faite par notre Syndicat, le SNFS (Syndicat National des Fabricants de Sucre).

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.

Ces informations sont basées sur l'état de nos connaissances à la date d'émission de ce document et données de bonne foi. Ce document remplace toutes les versions précédentes et est valable sans signature. Ce produit et les ingrédients et additifs constitutifs sont conformes à la réglementation Française ou Européenne. Les conditions d'utilisation de ce produit peuvent être limitées dans certaines applications. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier, au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

TEREOS FRANCE

Direction Commerciale Sucre - Ventes à l'Industrie

Tél : +33 (0) 3 28 38 75 46 - Fax : +33 (0)3 28 38 75 55

beghin-say-dvi@tereos.com