



## SAVEUR VERGEOISE BRUNE

### Description

La Saveur Vergéoise Brune se caractérise par une texture moelleuse, une couleur sombre et un arôme caramélisé affirmé. 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. Elle est utilisée comme ingrédient pour relever le goût et la couleur de certains gâteaux et biscuits.

### Dénomination de vente (France et Union Européenne)

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

### Dénomination pour étiquetage

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

### Liste des ingrédients

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

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Coloration	ICUMSA	15000 à 25000	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	1698 kJ (397 kcal)
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	99.2 g
dont sucres	97.6 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

### Conditionnements

Sacs (25 kg)

Palettes :

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

### Conditions de stockage

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



## Garanties qualités

OGM La Saveur Vergeoise Brune 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 Brune 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 Brune 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 Brune (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 Brune 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 Brune. 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 Brune 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](mailto:beghin-say-dvi@tereos.com)