



## SAVEUR VERGEOISE BRUNE

**Mode d'obtention** Ce produit est obtenu par mélange de sucre fin, de sirop de sucre inverti, de sucre caramélisé, de glycérol, il est conditionné en sachet de 500 grammes.

**Dénomination de vente** La dénomination de vente de la Saveur Vergeoise Brune est « spécialité sucrière ».

**Liste des ingrédients** Sucre, sucre caramélisé, agent anti-agglomérant : glycérol (origine végétale), sirop de sucre inverti.

### Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètres             | Unité  | Standard      | Méthodes       |
|------------------------|--------|---------------|----------------|
| Coloration en solution | ICUMSA | 15000 - 25000 | ICUMSA GS2 -10 |
| Perte au séchage       | %      | 1 - 2         | ICUMSA GS2 -15 |

### Valeurs nutritionnelles

|                            | Pour 100 g          |
|----------------------------|---------------------|
| Energie                    | 1698 kJ<br>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                 |

**Conditionnement** Sachet papier doublé PE de 500 g.

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



## SAVEUR VERGEOISE BRUNE

### Garanties qualités

|             |  |
|-------------|--|
| OGM         | La Saveur Vergeoise Brune 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 Saveur Vergeoise Brune a une Date de Durabilité Minimale de 3 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.<br>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.  |
| 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  
RCS Saint-Quentin 533 247 979  
Etablissement de Moussy-le-Vieux  
Rue de Senlis  
Tél : +33 (0)1 64 66 55 00

