



PETIT SUCRE

Mode d'obtention

Ce sucre de qualité CEE n°2 est obtenu par diffusion, purification, évaporation et cristallisation de sirop issu de betteraves sucrières ou de cannes à sucre. Il est ensuite moulé en morceaux de 4 grammes qui seront conditionnés directement en boîte carton ou enveloppés en papillotes et placés dans une boîte distributrice.

Dénomination de vente

Au sens de la directive 2001/111/CE, la dénomination de vente du Petit Sucre est « sucre » ou « sucre blanc ».

Liste des ingrédients

Sucre.

Caractéristiques physico-chimiques

	Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Sucre CEE n°2	Aspect/Type de couleur	Unité d'aspect type	< 4,5	ICUMSA GS2-11 ou GS2-13
		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
	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	
Petit Sucre	Perte au séchage	%	≤ 0,1	ICUMSA GS2-15



PETIT SUCRE

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Par portion 1 morceau de 4 g
Energie	1700 kJ 400 kcal	68 kJ 16 kcal
Matières Grasses	0 g	0 g
- dont Acides gras saturés	0 g	0 g
Glucides	100 g	4 g
- dont sucres	100 g	4 g
Protéines	0 g	0 g
Sel	0 g	0 g

Caractéristiques de la boîte

Poids d'une boîte	1 kg	2.6 kg
Poids moyen d'un morceau	4 g	4 g
Nombre de couches par boîte	3	n.a
Nombre de morceaux par couche	84 (6 x14)	n.a
Nombre de morceaux par boîte	252	1000

Conditionnement

Boîte carton de 1 kg.
1000 morceaux enveloppés en boîte distributrice de 2.6 kg.

Conditions de stockage

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

S P E C I F I C A T I O N T E C H N I Q U E



PETIT SUCRE

Garanties qualités

- OGM** Le « Petit Sucre » 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 « Petit Sucre » est dispensé de l'indication de Date de Durabilité Minimale, selon la Directive Européenne 2000/13, article 9.
- 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 « Petit Sucre » ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.
- IONISATION** Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication du « Petit Sucre » (Décret n° 2001-1097).
- ESB/EST** Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le « Petit Sucre » que nous fabriquons.
- TRAÇABILITE** 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/>