



BLONVILLIERS MORCEAUX TRADITIONNELS

Mode d'obtention

Ce produit est obtenu à partir de sucre roux de canne cristallisé, suivi d'un moulage en morceaux et d'un conditionnement en boîte carton.

Dénomination de vente

La dénomination de vente du Blonvilliers Morceaux Traditionnels est « sucre roux de canne ».

Liste des ingrédients

Sucre roux de canne.

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Coloration en solution	ICUMSA	900 -1400	ICUMSA GS 1/3 - 7
Perte au séchage	%	≤ 0,10	ICUMSA GS 2/1 - 15
Polarisation	g%g	< 99,7	ICUMSA GS 1/2/3 - 2

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Pour 1 morceau (6g)
Energie	1700 kJ 400 kcal	102 kJ 24 kcal
Matières grasses	0 g	0 g
- dont Acides gras saturés	0 g	0 g
Glucides	100 g	6 g
- dont sucres	100 g	6 g
Protéines	0 g	0 g
Sel	0 g	0 g



BLONVILLIERS MORCEAUX TRADITIONNELS

Caractéristiques de la boîte

Poids d'une boîte	1 kg
Poids moyen d'un morceau	6 g
Nombre de couches par boîte	3
Nombre de morceaux par couche	56 (4 x14)
Nombre de morceaux par boîte	168

Conditionnement

Boîte carton de 1 kg.

Conditions de stockage

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



BLONVILLIERS MORCEAUX TRADITIONNELS

Garanties qualités

OGM

Le Blonvilliers Morceaux Traditionnels 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 Blonvilliers Morceaux Traditionnels 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 Blonvilliers Morceaux Traditionnels ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication de Blonvilliers Morceaux Traditionnels (Décret n° 2001-1097).

ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le Blonvilliers Morceaux Traditionnels que nous fabriquons.

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/>