



SPECIAL CONFITURES AU BLOND DE CANNE

Mode d'obtention

Ce produit est obtenu à partir de sucre de canne roux, mélangé avec un agent gélifiant de manière homogène puis conditionné en sachet papier de 1 kg.

Dénomination de vente

La dénomination de vente du Spécial Confitures au Blond de Canne est « sucre gélifiant ».

Liste des ingrédients

Sucre roux de canne, gélifiant (moins de 1 %) : carraghénanes, farine de graines de caroube.

Caractéristiques physico-chimiques

	Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Sucre roux de canne	Coloration en solution	ICUMSA	900 – 1700	ICUMSA GS 1/3 - 7
	Cendres	%	> 0.05	ICUMSA GS 2 – 17
	Perte au séchage	%	< 0.23	ICUMSA GS 2/1 - 15
	Polarisation	%	97 – 99,5	ICUMSA GS 1 - 1
	Teneur en sucre inverti	%	< 0.15	ICUMSA GS 1 - 5
Spécial Confitures au Blond de Canne	Teneur en gélifiants : carraghénanes, farine de graines de caroube.	%	≤ 1	Méthode interne



SPECIAL CONFITURES AU BLOND DE CANNE

Caractéristiques granulométriques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Ouverture moyenne	microns	350 à 550	ICUMSA GS 2 – 37

Caractéristiques nutritionnelles

	Pour 100 g
Energie	1700 kJ 400 kcal
Matières grasses	0 g
- dont Acides gras saturés	0 g
Glucides	100 g
- dont sucres	100 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Conditionnement

Sachet papier de 1 kg.

Conditions de stockage

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



SPECIAL CONFITURES AU BLOND DE CANNE

Garanties qualités

OGM

Le Spécial Confitures au Blond de Canne 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 Spécial Confitures au Blond de Canne a une Date de Durabilité Minimale de 4 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.

Compte tenu de ces informations, nous déclarons que le Spécial Confitures au Blond de Canne ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication du Spécial Confitures au Blond de Canne (Décret n° 2001-1097).

ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le Spécial Confitures au Blond de Canne.

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/>