



## CASSONADE PURE CANNE L'ANTILLAISE

|                                                           |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mode d'obtention</b>                                   | Sucre roux non raffiné, l'Antillaise est obtenue par purification puis cristallisation de jus de canne à sucre                    |
| <b>Dénomination de vente (France et Union Européenne)</b> | Sucre roux de canne ou Cassonade (selon règlement européen R1169/2011 article 17 et décret français 2008/1370 du 8 décembre 2008) |
| <b>Dénomination pour étiquetage (France)</b>              | Sucre ou Sucre de canne ou Sucre roux de canne                                                                                    |
| <b>Origine</b>                                            | Canne à sucre, origine Ile de la Réunion                                                                                          |

### Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètres              | Unité  | Standard      | Méthodes                    |
|-------------------------|--------|---------------|-----------------------------|
| Coloration              | ICUMSA | 1 800 à 3 600 | ICUMSA GS 1/3 – 7           |
| Teneur en Cendres       | %      | > 0.05        | SNFS chapitre 2 – Méthode 1 |
| Perte au séchage        | %      | ≤ 0,23        | ICUMSA GS 2/1 – 15          |
| Polarisation            | g%g    | < 99.7        | ICUMSA GS 1/2/3 – 2         |
| Teneur en sucre inverti | %      | ≤ 0,3         | ICUMSA GS 1 – 5             |

### Caractéristiques granulométriques

|                   |         |           |                    |
|-------------------|---------|-----------|--------------------|
| Ouverture moyenne | microns | 500 à 750 | ICUMSA GS 2/9 – 37 |
|-------------------|---------|-----------|--------------------|



### Caractéristiques microbiologiques et éléments traces métalliques

| Paramètres        | Unité   | Standard | Méthodes                |
|-------------------|---------|----------|-------------------------|
| Mésophiles totaux | UFC/10g | ≤1000    | ICUMSA GS 2/3 – 47      |
| Levures           | UFC/10g | ≤100     | ICUMSA GS 2/3 – 47      |
| Moisissures       | UFC/10g | ≤100     | ICUMSA GS 2/3 – 47      |
| Arsenic           | ppm     | <0,1     | Méthode spectrométrique |
| Plomb             | ppm     | <0,2     | Méthode spectrométrique |
| Cuivre            | ppm     | <0,2     | Méthode spectrométrique |

### Caractéristiques nutritionnelles

|                            | Pour 100 g de sucre |
|----------------------------|---------------------|
| Energie                    | 1700 kJ<br>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                 |

#### Conditionnements

Sacs (5, 25Kg)

Palettes :

- Palettes « Europe » 80x120 échangées

#### Conditions de stockage

La cassonade pure canne l'Antillaise doit être stockée à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.



## Garanties qualités

### OGM

La cassonade pure canne l'Antillaise 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

Le sucre cassonade pure canne Antillaise est dispensé de l'indication de date de durabilité minimale, selon l'annexe X du règlement européen R1169/2011.

### 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 sucre cassonade pure canne Antillaise ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

### IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication de la cassonade pure canne l'Antillaise (Décret n° 2001-1097).

### ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans la cassonade pure canne l'Antillaise que nous fabriquons.

### FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Nous vous informons que nous n'établissons pas de fiche de données de sécurité pour la cassonade pure canne l'Antillaise. 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 cassonade pure canne l'Antillaise n'est donc pas concernée 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)