



## SUCRE A LA VANILLE BOURBON

### Mode d'obtention

Ce produit est obtenu par mélange de sucre de qualité CEE n°2, d'arôme naturel de vanille Bourbon, de poudre de vanille Bourbon et d'amidon de maïs. Il est conditionné en sachet Doypack® de 650 g.

### Dénomination de vente

La dénomination du Sucre à la Vanille Bourbon est « Sucre aromatisé à la vanille Bourbon ».

### Liste des ingrédients

Sucre, arôme naturel de vanille Bourbon, poudre de vanille Bourbon, agent anti-agglomérant : amidon de maïs.

### 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
	Perte au séchage	%	≤ 0,06	ICUMSA GS2-15
	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	
Sucre à la vanille Bourbon	Teneur en amidon de maïs après mélange	%	1	Méthode interne
	Teneur en arôme naturel de vanille Bourbon	%	Donnée confidentielle	Méthode interne
	Teneur en poudre de vanille Bourbon	%	0.1	Méthode interne



## SUCRE A LA VANILLE BOURBON

### Caractéristiques granulométriques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Ouverture moyenne	microns	200 à 300	ICUMSA GS2 – 37

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Energie	1683 kJ 396 kcal
Matières Grasses	0 g
- dont Acides gras saturés	0 g
Glucides	99 g
- dont sucres	98 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

**Conditionnement**      Emballage plastique souple Doypack® de 650 g avec bouchon.

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



## SUCRE A LA VANILLE BOURBON

### Garanties qualités

#### OGM

Le Sucre à la Vanille Bourbon 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 à la Vanille Bourbon 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. Compte tenu de ces informations, nous déclarons que le Sucre à la Vanille Bourbon ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

#### IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication du Sucre à la Vanille Bourbon (Décret n° 2001-1097).

#### ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le Sucre à la Vanille Bourbon.

#### 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/>