



LOIRET & HAËNTJENS

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	
SUCRE ROUX DE CANNE BIOLOGIQUE LP ORIGINE BRESIL	INDICE Q

Date de dernière modification: 07/11/2023

Diffusion : Libre

I – DEFINITION

Extraction du jus de canne à sucre, puis floculation, concentration par cuisson, cristallisation et séchage. Il est préparé et emballé pour convenir sans autre préparation à l'alimentation humaine.

I – COMPOSITION

100% Sucre de Canne non raffiné

III - CARACTERISTIQUES D'ASPECT ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Sucre de couleur brune, avec absence de points noirs et d'agglomérats
Flaveur	Saveur sucrée, absence de perceptions étrangères et/ou désagréables
Texture	Cristaux secs s'écoulant librement

IV - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Unité	Standard			Méthodes
		Minimum	Cible	Maximum	
Polarisation	%	98.5		99.3	ICUMSA GS1/2/3/9-1 (2007)
Ouverture moyenne	mm	0.3		0.90	Tamissage
Coefficient de variation taille cristaux	%			30	
Humidité	%			< 0.15	ISO 1026
Teneur en sucres réducteurs	%			< 0.10	SNFS 1-9
Cendres conductimétriques	%	0.05			ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13 (2004)
Sucres insolubles	mg/Kg			150	ICUMSA GS2/3/9-19 (2007)
Coloration en solution	ICUMSA	500		1100	ICUMSA GS 2/3-10
Teneur en cendres	%	0.05		0.25	
Teneur en SO2 :	ppm			< 10	NFV 03-060

V - CARACTERISTIQUES SANITAIRES

n : nombre d'échantillons analysés - c : nombre de résultats compris entre m et M

	Unité	c	n	m	M	Méthodes
Germes totaux aérobies	ufc/10g	2	5	200	1000	NF V 08-051
Levures	ufc/10g	2	5	50	100	NF V 08 059
Moisissures	ufc/10g	2	5	50	100	NF V 08-059
Coliformes totaux	ufc/10g	2	5	10	100	NF V 08 050
E. Coli	ufc/10g	0	5	abs	10	NF V 08-053
Staphylocoques	ufc/10g	0	5	abs	10	NF V 08-057/1
Salmonelles	ufc/25g	0	1	abs	abs	Rapid test OXOID

LOIRET & HAËNTJENS

Siège Social : 2, Place de la Bourse - 44000 - NANTES

Téléphone : +33(0)2.51.82.14.00 Fax : +33(0)2.51.82.14.30 – E-mail : sucrepraris@loiret-haentjens.com



LOIRET & HAËNTJENS

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	
SUCRE ROUX DE CANNE BIOLOGIQUE LP ORIGINE BRESIL	INDICE Q

Date de dernière modification: 07/11/2023

Diffusion : Libre

VI - CONTAMINANTS

	Unité	Standard		
		Minimum	Cible	Maximum
Aflatoxines : <ul style="list-style-type: none">• B1• B1-B2-G1-G2	ppb			2 4
Métaux lourds : <ul style="list-style-type: none">•	ppm	Conforme aux limites fixées par la réglementation		
Pesticides : (selon liste des produits phytosanitaires autorisés pour la canne à sucre)	ppb	Conforme aux limites fixées par la réglementation		

VI - CARACTERISTIQUES DE LIVRAISONS ET DE STOCKAGE

Conditionnement	Sacs papier de 25 kg Big bag Buchettes 5g
Palettisation	Palettes Europe (80X120) filmées ou 1 big bag sur 1 palette Un intercalaire carton est placé sur la palette avant dépôt du sac
Etiquetage	Selon la réglementation en vigueur
Conditions de stockage	Stockage à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.
Date Limite d'Utilisation Optimale (D.L.U.O)	Dispensé de DLUO selon le Règlement CE 1169/2011.

VII – POSITION PRODUIT

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003 & 1830/2003
Allergènes : Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens du Règlement CE 1169/2011).
Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités/Nanotechnologie: Absence
CERTIFICATION : ECOCERT FR-BIO 01
Producteur certifié Fair Trade IBD

VIII – Valeurs Nutritionnelles

Calories	400 Kcal – 1700 Kj
Matières Grasses totales	0 g/100g
Carbohydrates <ul style="list-style-type: none">• Dont sucres	99.6 g/100g 99.5 g/100g
Calcium	7.0mg
Fer	0.30mg
Potassium	6.0mg
Cuivre	< 0.20 mg
Zing	< 0.20mg

LOIRET & HAËNTJENS

Siège Social : 2, Place de la Bourse - 44000 - NANTES

Téléphone : +33(0)2.51.82.14.00 Fax : +33(0)2.51.82.14.30 – E-mail : sucrepraris@loiret-haentjens.com