



FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Page 1/2
SUCRE MI BLANC DE CANNE BIOLOGIQUE (Blond) ORIGINE BRESIL (G – GO - JM)	INDICE : K

Date de dernière modification: 20/06/2017

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 Biologique non raffiné.

III - CARACTERISTIQUES D'ASPECT ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Sucre de couleur blonde
Flaveur	Saveur sucrée, absence de perceptions étrangères et/ou désagréables Goût typique de canne
Texture	Cristaux secs s'écoulant librement

IV - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Unité	Standard			Méthodes
		Minimum	Cible	Maximum	
Ouverture moyenne	mm	0.3		0.80	Tamissage
Points noirs	Nb/100g			<20	Comptage
Coefficient de variation taille cristaux	%			30	
Humidité	%			< 0.10	ISO 1026
Teneur en saccharose	%	99.5		99.8	Polarimètre
Teneur en sucres réducteurs	%			< 0.10	SNFS 1-9
Sucres insolubles	mg/Kg			50	ICUMSA GS2/3/9-19 (2007)
Cendres conductimétriques	%			< 0.10	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13
Coloration en solution	ICUMSA	250	< 350	450	ICUMSA GS 2/3-10
Teneur en SO2 :	ppm		<10ppm		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/g	2	5	200	1000	NF V 08-051
Levures	ufc/g	2	5	50	100	NF V 08 059
Moisissures	ufc/g	2	5	50	100	NF V 08-059
Coliformes totaux	ufc/g	2	5	10	100	NF V 08 050
E. Coli	ufc/g	0	5	abs	10	NF V 08-053
Staphylocoques	ufc/g	0	5	abs	10	NF V 08-057/1
Salmonelles	ufc/25g	0	1	abs	abs	Rapid test OXOID

LOIRET & HAENTJENS - 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



FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Page 1/2
SUCRE MI BLANC DE CANNE BIOLOGIQUE (Blond) ORIGINE BRESIL (G – GO - JM)	INDICE : K

Date de dernière modification: 20/06/2017

Diffusion : Libre

VI - CONTAMINANTS

	Unité	Standard			Méthodes
		Minimum	Cible	Maximum	
Aflatoxines : • B1 • B1-B2-G1-G2	ppb			2 4	JAOAC 991-31
Métaux lourds : • Pb • Cd • Hg • As • Cu	ppm			0.1 0.01 0.005 0.1 0.1	Abs.atomique
Pesticides : • <u>Organochlorés</u> • <u>Organophosphorés</u>	ppb			< 10 < 5	Chromatographie

VI - CARACTERISTIQUES DE LIVRAISONS ET DE STOCKAGE

Conditionnement	Sacs papier de 25 kg Big bag
Palettisation	Palette 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 Ecosocial

VIII - Valeurs Nutritionnelles (pour 100g)

Energie	1700 KJ/400 kcal pour 100g
Matières Grasses totales	0 g/100g
Carbohydrates • 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 & HAENTJENS - 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
--