

SUCRE BLOND CANNE BIO

Organic cane G400

DESCRIPTION

Le SUCRE BIO PURE CANNE BLOND est un sucre de canne issu de l'agriculture biologique. Produit de qualité, non raffiné, il présente une couleur blonde, un arôme typique et des cristaux de taille homogène.

Le SUCRE BIO PURE CANNE BLOND est destiné à la consommation humaine. Il satisfait à toutes les exigences de l'industrie alimentaire.

Le SUCRE BIO PURE CANNE BLOND est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la canne à sucre cultivée en Amérique du Sud.

UTILISATIONS

Le SUCRE BIO PURE CANNE BLOND plus particulièrement destiné à la préparation d'aliments bénéficiant d'un label « BIO » dans des applications telles que la **biscuiterie**, la **chocolaterie**, les **confitures**, où la **saveur de la canne est recherchée**.

ETIQUETAGE

Le SUCRE BIO PURE CANNE BLOND est à mentionner sur la liste des ingrédients sous les appellations « sucre », « sucre pure canne », complétées éventuellement de « biologique ».

L'origine est « non UE ».

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

REglementation / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE BIO PURE CANNE BLOND est un produit dans le cadre de l'agriculture biologique, il n'est pas issu d'OGM tels que définis par le règlement 1829/2003/CE.

Le SUCRE BIO PURE CANNE BLOND est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- ▶ Règlement 2018/848UE et ses modifications et 2021/1165UE relatif aux produits issus de **l'agriculture biologique**, à leur étiquetage et leur contrôle
- ▶ Règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'**hygiène** des denrées alimentaires
- ▶ Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'**alimentation humaine**
- ▶ Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au **contact** des denrées alimentaires
- ▶ Règlement 915//2023 relatif aux teneurs maximales pour certains **contaminants** dans les denrées alimentaires
- ▶ Règlement 396/2005 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de **pesticides** présents dans ou sur les denrées alimentaires

Ce produit est un produit non issu d'**OGM** selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit est exempt de tout ingrédient se présentant sous forme de **nanomatériaux** manufacturés.

Ce produit n'a pas subi de traitement d'**irradiation**.

Ce produit ne renferme aucun des produits **allergènes** repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

Le SUCRE BIO PURE CANNE BLOND est **cachère**.

CRISTALCO est un opérateur **certifié BIO** en qualité de distributeur.

SUCRE BLOND CANNE BIO

Organic cane G400

CARACTERISTIQUES

PHYSICO/CHIMIE

Polarisation	min 99.50°
Sucre Inverti (Glucose, fructose)	max 0,10%
Perte au séchage	max 0,10%

CRITERES QUALITATIFS

Coloration en solution (420 nm, pH 7)	200-800 ICUMSA
Teneur en cendres conductimétriques	Max 0,25%
Ouverture moyenne indicative	0,4 – 1,0 mm

MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles Aérobie	< 1000 cfu/10g
Levures	< 100 cfu/10g
Moisissures	< 100 cfu/10g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1700 kJ ; 400 kcal	Protides	0 g
Glucides	100 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	100 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

CONDITIONNEMENT

Sac

25 Kg net

Palette de 900 Kg net

Conteneur Souple (BB)

1000 Kg net

Selon disponibilité

DDM

Selon le Règlement INCO UE N°1169/2011, relatif à l'étiquetage, les sucres à l'état solide ne sont pas soumis à une date de durabilité minimale (DDM).

CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION

L'entreposage est à effectuer de façon optimale à une température de 15 à 25°C et à une humidité relative inférieure à 65%.

Eviter les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité avec des produits fortement odorants. Durant un stockage prolongé une légère prise en motte peut être observée.

Date de mise à jour : 01/10/2024

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude, elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.