

Specification sheet - *Spécification*

White / *blanc*

Description / *Description*

Pearl sugar, coated with non-hydrogenated vegetable palm fat (RSPO-SG)
Sucre perlé, enrobé de matière grasse végétale non-hydrogénée de palme (RSPO-SG)

White SG / Blanc SG
Ref : E0139

Ingredient Labelling / *Etiquetage*

Sugar, vegetable fat (palm).
Sucre, matière grasse végétale (palme).

Nutritional data / *Caractéristiques nutritionnelles* (per 100g commercial product)

Energy / <i>Energie</i>	1896 kJ / 453 kcal
Fat / <i>Matières grasses</i>	11 g
of which saturates / <i>dont : acides gras saturés</i>	9,5 g
of which monounsaturated / <i>dont : acides gras mono insaturés</i>	1,2 g
of which polyunsaturated / <i>dont : acides gras poly insaturés</i>	0,2 g
of which trans fat / <i>dont : acides gras trans</i>	< 0,1 g
Carbohydrate / <i>Glucides</i>	89 g
of which sugars / <i>dont : sucres</i>	89 g
of which polyols / <i>dont : polyols</i>	0 g
of which starch / <i>dont : amidon</i>	0 g
Fibre / <i>Fibres alimentaires</i>	0 g
Proteins / <i>Protéines</i>	0 g
Salt / <i>Sel</i>	0 g

Characteristics / Caractéristiques

- Dry matter / Matière sèche min. 99,0 %
- Granule size / Granulométrie : Mesh / Mailles ○: round / rond □ square/ carré

mm	Mesh	E40	E35	E30	E25	E20	E15	E10	E05	E03
< 9,5	○	≥ 90 %								
< 6,5	○		≥ 90 %							
< 6,3	○			≥ 90 %						
< 6,0	○	≤ 10 %								
< 5,6	□				≥ 90 %					
< 4,5	□					≥ 90 %				
< 4,0	□		≤ 10 %							
< 3,4	□						≥ 90 %			
< 3,2	□			≤ 10 %						
< 2,8	□							≥ 90 %		
< 2,5	□				≤ 10 %					
< 2,0	□					≤ 10 %			≥ 90 %	
< 1,7	□						≤ 10 %			
< 1,4	□							≤ 10 %		
< 1,1	□									≥ 90 %
< 0,7	□								≤ 10 %	
< 0,5	□									≤ 10 %

Microbiological data / Microbiologie

- Mesophilic aerobic germs *Germes aérobies mésophiles* < 100 / g
- Coliforms *Coliformes* < 1 / g
- Yeasts *Levures* < 10 / g
- Moulds *Moisissures* < 10 / g
- Salmonella spp, Listeria spp Absence/25 g

Allergens / Allergènes

No allergen labeling required according to regulation EU N° 1169/2011.
Pas d'étiquetage allergène requis en accord avec le règlement UE 1169/2011.

GMO free / Non-OGM

This product does not contain ingredients made from genetically modified organisms, including their raw materials and processing aids. This product is in accordance with the European Regulations 1829/2003 (food and feed) and 1830/2003 (traceability and labelling).

Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés, en ce compris leurs matières premières et auxiliaires technologiques. Ce produit est en accord avec les Règlements CE N° 1829/2003 et n°1830/2003 sur l'étiquetage et la traçabilité.

Contaminants / Contaminants

Couplet Sugars SA certifies that our products comply to:

- Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006.
- Regulation (EC) N° 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23rd of February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC.

Couplet Sugars SA certifie que nos produits respectent :

- *Règlement (UE) N° 2023/915 de la commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006.*
- *Règlement (EC) N° 396/2005 de la commission du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.*

Shelf life / Conservation

12 months from production date in normal conditions (12-20°C and max 65 % relative humidity). Avoid thermal shocks. Protect from direct sunlight.

12 mois à partir de la date de production en conditions normales (12- 20°C et max 65 % d'humidité relative). Éviter les chocs thermiques. Protéger de la lumière du soleil.

Transport conditions / Conditions de transports

During transport, conditions may be out of the range (12-20°C and max 65 % relative humidity) without any problem for the product. Avoid thermal shocks.

Au cours du transport, les conditions peuvent être en dehors du range (12- 20°C et max 65 % d'humidité relative) sans aucun problème pour le produit. Éviter les chocs thermiques.

Handling suggestion / Suggestion de mise en œuvre

If the coated pearl sugar is applied on your product before baking, it is recommended to cool it quickly after cooking (typically at a rate greater than 1,2°C/minute).

If the cooling is too slow, the coated fat on the pearls can bring white spots. This phenomenon has no impact on the food safety, the product can be consumed without any risk.

Si le sucre perlé enrobé est déposé avant cuisson sur votre produit, il est recommandé de refroidir celui-ci rapidement après cuisson (généralement à une vitesse supérieure à 1,2°C/minute).

Si le refroidissement est trop lent, la matière grasse enrobant les perles peut former des points blancs. Ce phénomène n'a aucun impact sur la sécurité alimentaire, le produit peut être consommé sans risque.

Other guarantees / Autres garanties

Couplet Sugars SA certifies that our products:

- Do not contain alcohol.
- Do not contain sweeteners.
- Have not been treated with ionising radiation, nor have any of their ingredients.
- Contain RSPO Segregated certified palm oil.

Couplet Sugars SA certifie que nos produits :

- *Ne contiennent pas d'alcool.*
- *Ne contiennent pas d'édulcorants.*
- *N'ont pas subi de traitement par rayons ionisants, ni aucun des ingrédients.*
- *Contiennent de l'huile de palme certifiée RSOP Ségrégée.*

Dietary requirements (The product is suitable for)	Yes/No	Certified
▪ Kosher	Yes	Yes
▪ Halal	Yes	Yes
▪ Vegetarians	Yes	No
▪ Vegetalians	Yes	No
▪ Vegans	Yes	No
▪ Ovo lacto vegetarians	Yes	No
▪ Coeliacs	Yes	No

Country of origin / Pays d'origine

Couplet Sugars SA certifies that our products are made in Belgium.

Couplet Sugars SA certifie que nos produits sont fabriqués en Belgique.

This information is accurate to the best of our knowledge and remains the property of the issuer of this specification. It is up to the user, under its responsibility, to make sure of the possibilities and conditions of use of this ingredient, used alone or in combination with other products. Couplet Sugars SA shall not be held responsible for any damage occurring in the finished product.

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances et restent la propriété de l'émetteur de cette fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des possibilités et conditions d'utilisation de cet ingrédient, utilisé seul ou en combinaison avec d'autres produits. Couplet Sugars SA ne peut être porté responsable en cas de dommage survenant dans le produit fini.