

## FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET

Le sucre est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives : lavage, broyage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage.

*Sugar is extracted from sugar beet or sugar cane after several stages of separation : washing, cutting, diffusion, filtration, evaporation, crystallization, spinning and drying.*

<b>Dénomination :</b> <i>Name :</i>	<b>Sucre semoule n°2 CEE 1 KG</b> <i>Caster sugar n°2 CEE</i>
<b>Dénomination légale :</b> <i>Legal Name :</i>	<b>Sucre ou sucre blanc (conforme à la directive CE n°2001/111)</b> <i>Sugar or White Sugar (in line with directive CE n°2001/111)</i>
<b>Conditionnement :</b> <i>Packaging :</i>	Sachets 1kg <i>Bags 1kg</i>
<b>Stockage :</b> <i>Storage :</i>	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie <i>Away from temperature and humidity changes</i>

<b>Caractéristiques physico-chimiques / <i>Physical and chemical characteristics :</i></b>		<b>Unité</b>
Teneur en saccharose (polarisation) / <i>Sucrose content (polarization) :</i>	≥ 99,7	%
Sucres invertis (réducteurs) / <i>Reducing sugars :</i>	≤ 0,04	%
Humidité (perte au séchage) / <i>Humidity :</i>	≤ 0,06	%
Granulométrie / <i>Grain size :</i>		
OM :	Entre 0,200 et 0,600	mm
CV :	≤ 50	%
Points européens / <i>European points :</i>		
Aspect (type de couleur) / <i>Appearance (color type) :</i>	≤ 9	points
Couleur / <i>Color :</i>	≤ 6 // ≤ 45	points // UI
Cendres / <i>Ashes :</i>	≤ 0,15 // ≤ 0,027	points // %
Total :	≤ 22	points
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg/kg
Mottes non friables > 5cm + Mottes friables > 10cm* : <i>Non-friable clods &gt; 5cm + Friable clods &gt; 10cm :</i>	≤ 10	% m/m

\* Le durcissement occasionnel du sucre sur les contours extérieurs du produit est considéré comme acceptable s'il est sous une forme friable.

*Occasional hardening of sugar on the outer contours of the product is considered acceptable if it is in a friable form.*

Sucre + s'engage à fournir un sucre de qualité saine, loyale, marchande et exempt de corps étrangers de type bois, verre, plastique dur, métal (de diamètre > 2mm), insectes et tout matériau pouvant générer un risque pour le consommateur.

Caractéristiques microbiologiques / <i>Microbiological characteristics</i> :		Unité
Flore mésophile totale / <i>Total mesophilic flora</i> :	≤ 200	UFC / 10g
Levures / <i>Yeasts</i> :	≤ 10	UFC / 10g
Moisissures / <i>Moulds</i> :	≤ 10	UFC / 10g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) / <i>Nutrition fact (for 100g)</i> :		
Energie / <i>Energy</i>	1 700kJ / 400kcal	
Matières grasses / <i>Fat</i>	0g	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	0g	
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	100g	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	100g	
Protéines / <i>proteins</i>	0g	
Sel / <i>Salt</i>	0g	

Garanties :	
DDM / DLUO : <i>BBD :</i>	Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DDM / DLUO (règlement UE n°1169/2011) <i>Inapplicable (regulation UE N°1169/2011)</i>
OGM : <i>GMO :</i>	Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM <i>This sugar does not contain GMO</i>
Ionisation :	Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant <i>This sugar does not undergo any ionizing treatment</i>
Allergènes : <i>Allergens :</i>	Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO <sub>2</sub> (< 10 mg / kg) <i>This sugar contain no allergens, except trace of SO2</i>