



L'USINE EN 1890

**FICHE TECHNIQUE : SUCRE GLACE AMYLACÉ<sup>1</sup>**

Maj : 14022014

**Origine :** Betterave Union Européenne

**Dénomination pour étiquetage :** Sucre glace amylicé

**Composition :** Saccharose, Amidon (2.5 % +/- 0.5%)

**Mode d'obtention :** Ce produit est obtenu par broyage de sucre blanc cristallisé du type N°2 de l'U.E. et par ajout d'amidon de pomme de terre (Perfectamyl D6) utilisé comme anti-agglomérant. Les caractéristiques physico-chimiques du sucre utilisé sont les suivantes :

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Type de couleur (Aspect)	Points européens	< ou = 9	SNFS 2-1
Coloration en solution		< ou = 6	
Cendres		< ou = 15	
Total		< ou = 22	
Humidité	%	< 0.06	SNFS 2-3
Polarisation	°Z	> 99.7	ICUMSA GS 1/2/3/9-1
Teneur en sucre réducteurs	%	< 0,04	ICUMSA GS 2/3-5 SNFS 1.9
SO <sub>2</sub>	mg/kg	< 10	ICUMSA GS 2/1/7-33 SNFS 2-9
<b>Micro- organismes:</b>			
Mésophiles totaux	UFC/10g	< 200	IRIS V11 (1984)
Levures		< 10	IRIS V11 (1984)
Moisissures			
Ouverture moyenne	mm	0.45 à 0.65	-
<b>SO<sub>2</sub></b>	ppm	< 10	ICUMSA GS 2/1/7-33 SNFS 2-9
<b>Pesticides Organochlorés et organophosphorés</b>	ppm	< 0.01	LLE/Dérivatisation/GC/MS
<b>Métaux lourds</b>	ppm		NF EN ISO 11885
Arsenic (As)		< 0.050	
Cuivre (Cu)		< 0.020	
Plomb (Pb)		< 0.04	
Mercure (Hg)		< 0.01	
Cadmium (Cd)		< 0.01	

**Conditionnements - Palettisation:**

**Conservation**

Poids net d'un sac	Code article	Nombre de sacs sur la palette	Poids net d'une palette
5 kg	25 GF	168	840 kg
10 kg	28 GF	100 (12 plans x 8 sacs + 4 sacs)	1000 kg
20 kg	24	50	
25 kg	27	40	

Le sucre est dispensé de l'indication de DLUO conformément à la Directive Européenne 2000 /13, article 9. Le stockage doit s'effectuer en ambiance tempérée (18 à 30 °C), et sèche (humidité relative inférieure à 65 %), en évitant les chocs thermiques.

**OGM / ALLERGENES / TRAITEMENT PAR IONISATION**

Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur. Les sucres utilisés ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés, et n'ont subi aucun traitement par ionisation. Aucune mention d'étiquetage n'est nécessaire concernant les OGM et allergènes.