



L'USINE EN 1890

Fiche technique : Sucre cristallisé 5 Kg
Code article : 00034MG & 00039GG

Maj 14022014

Marque : GIRAUDON	Sucre cristallisé	
	Poids net	5 Kg
Code EAN UVC 34MG et 39GG : 3.07531039000.1		
Code EAN Palette 34MG : 3.07531039000.1		Code EAN Palette 39GG: 3.07531039011.7
		
CONDITIONNEMENT		
Unité consommateur	Sac de 5 Kg	
Poids net en kg	5	
Dimensions du produit	19cm (L) x 9cm (E) x 37 cm (H)	
Unité d'expédition	Palette EUR 80x120 cm	
	00034MG → 2 box de 300 kg	
	00039GG → nombre de couches/ palette : 12	
	nombre d'UVC/couche : 14	
	nombre total d'UVC/palette : 168	
Poids net de la palette	00034MG → 600 kg	
	00039GG → 840 kg	
DESCRIPTION TECHNIQUE		
Composition	Saccharose : 99,7 % Minimum	
Caractéristiques nutritionnelles	Glucides : 100 %	
Valeur énergétique moyenne	4 Kcal/g	
Matière première	Sucre cristallisé	
Origine	Sucre de betterave qualité N°2 CEE	
Granulométrie	0,45 à 0,85 (mm)	
Aspect	<9 points	
Coloration en solution	<6points	
Cendres conductimétriques	<15 points	
Humidité	<0.06%	
Microbiologie		
Mésophiles	< 200 / 10 g	
Levures	< 10 / 10 g	
Moisissures	< 10 / 10 g	
Pesticides	< 0.01 ppm (limite de détection)	
Métaux lourds		
Arsenic (AS)	< 0.1 ppm	
Cadmium (Cd)	< 0.05 ppm	
Cuivre (Cu)	< 0.5 ppm	
Fer (Fe)	< 0.5 ppm	
Mercuré (Hg)	< 0.01 ppm	
Plomb (Pb)	< 0.1 ppm	

Conservation

Le sucre cristallisé 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.