



**FICHE TECHNIQUE : SUCRE GLACE PUR (Codes 20 & 22GG)<sup>1</sup>**

Maj : 25032014

**Origine :** Betterave Union Européenne

**Dénomination pour étiquetage :** Sucre glace

**Mode d'obtention :** Ce produit est obtenu par broyage de sucre blanc cristallisé du type n°2 de l'U.E. Les caractéristiques physico-chimiques du sucre utilisé sont les suivantes :

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Aspect	Points européens	< 9	ICUMSA
Coloration	Points européens	< 6	ICUMSA
Cendres	Points européens	< 15	ICUMSA
Total	Points européens	< 22	ICUMSA
Humidité	%	< 0,06	SNFS 2-3
Polarisation	°Z	> 99,7	ICUMSA GS 1/2/3/9-1
Sucres réducteurs	%	< 0,04	ICUMSA GS 2/3-5
SO <sub>2</sub>	ppm	< 10	ICUMSA GS 2/1/7-33
Ouverture moyenne	microns	< 200	Laboratoire extérieure

**CARATERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES, PESTICIDES ET METAUX LOURDS**

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
<b>Microbiologiques:</b>			
Mésophiles totaux	UFC/10 g	< 200	IRIS V11
Levures	UFC/10 g	< 10	IRIS V11
Moisissures	UFC/10 g	< 10	IRIS V11
Coliformes totaux à 30°C	UFC/g	< 1	NF V 08-050 02/99
Salmonelles	UFC/25 g	Absence	NF V 04-504-03/06
<b>Pesticides organochlorés et organophosphorés</b>	ppm	< 0.01	LLE/ Dérivatisation /GC/MS
<b>Métaux lourds :</b>			
Arsenic (As)	ppm	< 0.50	NF EN ISO 11885
Cuivre (Cu)		< 0.10	
Plomb (Pb)		< 0.05	
Mercuré (Hg)		< 0.010	
Cadmium (Cd)		< 0.010	

**Conditionnements :** Sac papier avec « freefilm » de 25kg

Poids net d'un sac	Code article	Nombre de sacs par palette	Poids net d'une palette
25 kg	20	40	1000 kg
6kg	22GG	36 cartons de (3 x 6 kg)	648

**Conditions de stockage**

L'entreposage doit être effectué dans un endroit propre et sec à température ambiante, dans un local à humidité relative inférieure à 65%, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

**Garanties qualités :**

**OGM :** Les sucres que nous vous fournissons ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés et par conséquent, en vertu de la réglementation européenne en vigueur, aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.

**IONISATION :** Le sucre ne contient aucun ingrédient ou additif traité par ionisation

**DLUO :** Les sucres cristallisés sont dispensés de l'indication date limite d'utilisation optimale, selon la Directive Européenne 2000/13, article 9.

<sup>1</sup> Source : CCO