

Sucre blanc – UE Grade 2

Description du produit

Le sucre blanc est un aliment à ingrédient unique composé de cristaux incolores, purs et fluides.
saccharose d'apparence blanche.

Étiquetage

Le produit contient les ingrédients suivants : sucre

Caractéristiques sensorielles

Apparence	Cristaux blancs ou transparents
Odeur	Légère odeur typique
Goût	Typiquement et purement sucré

Paramètres physiques et chimiques

Paramètre	Valeurs indicatives	Méthodes
Type de couleur	Max. 4,5 UI (max. 9 points)	Université de Rennes à Uttersa-Champagne (1)
Couleur en solution	Max. 45 UI (max. 6 points)	Université de Rennes à Uttersa-Champagne (1)
Teneur en cendres	Max. 0,027 % (max. 15 points)	Université de Rennes à Uttersa-Champagne (1)
Total de points	Max. 22 points	Calculé
Polarisation	Min. 99,7 °Z	Université de Rennes à Uttersa-Champagne (1)
Teneur en sucre inverti	Max. 0,04 %	Université de Rennes à Uttersa-Champagne (1)
Humidité	Max. 0,06 %	Université de Rennes à Uttersa-Champagne (1)
Densité apparente	800 kg/m ³ à 950 kg/m ³ (selon la taille des particules)	Gravimétrie

(1) ICUMSA = Commission internationale pour les méthodes uniformes d'analyse du sucre

IU = Unité ICUMSA

Taille des particules

Désignation du type	Type Symbole	Ouverture moyenne (mm)	CV (%)	Amendes < 0,2 mm (%)
Sucre blanc grossier	C	0,90 – 1,70	< 40	< 5
Norme de sucre blanc	S	0,40 – 1,00	< 45	< 5
Sucre blanc moyen	M	0,60 – 1,00	< 45	< 5
Sucre blanc fin	F	0,40 – 0,65	< 50	< 5

Désignation du type	Type Symbole	Ouverture moyenne (mm)	CV (%)	Amendes < 0,125 mm (%)
Sucre blanc extra fin	XF	0,20 – 0,40	< 40	< 15
Sucre blanc extra extra fin	XXF	0,18 – 0,25	< 30	< 5

Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeur d'orientation supérieure	Méthode
Bactéries aérobies mésophiles	200 ufc/10 g	Université de Lille et à l'Université de Champagne (1)
Levures	10 UFC/10 g	Université de Lille et à l'Université de Champagne (1)
Moules	10 UFC/10 g	Université de Lille et à l'Université de Champagne (1)

(1) ICUMSA = Commission internationale pour les méthodes uniformes d'analyse du sucre

Stockage et stabilité

Conditions de stockage	Température >10 °C Humidité relative < 65 % Conserver séparément des matières odorantes.
Période de stockage	Dans les conditions mentionnées ci-dessus, le sucre blanc conserve ses propriétés spécifiques et peut être stocké pendant une durée pratiquement illimitée.

Déclaration nutritionnelle

conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 pour 100 g

Valeur énergétique	1700 (400)	kJ (kcal)
Grasse	0	g
dont saturés	0	g
Glucides	100	g
dont sucres	100	g
Protéine	0	g
Sel	0	g

Aspects supplémentaires

Général	Le produit est conforme à la législation alimentaire européenne en vigueur. Cela comprend : la directive 2001/111/CE du Conseil « relatif à certains sucres » « destiné à la consommation humaine » « établissant Règlement (CE) n° 178/2002 les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, établissant les Autorité européenne de sécurité des aliments et établissement de procédures « relatives à dans importe de « sécurité alimentaire » et le règlement (CE) n° gestion de l'hygiène des denrées alimentaires » 852/2004. Le système de la sécurité alimentaire mis en œuvre correspond à un système équivalent à celui du GFSI. Les certificats sont disponibles sur demande.
Régimes spéciaux	Le produit est fabriqué à partir de matières premières agricoles. Aucun auxiliaire de transformation dérivé d'animaux n'est utilisé. Le produit peut donc être considéré comme adapté aux végétariens et aux végétaliens. De plus, le produit est certifié Kashar et Halal. Les certificats sont disponibles sur demande.
Allergènes	Un étiquetage des allergènes conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 "sur fourniture des informations alimentaires la consommateurs" à n'est pas requis. À l'exception du SO₂, aucune substance figurant à l'annexe II n'est utilisée dans le processus de production du sucre. La teneur en SO₂ du produit est inférieure à 10 mg/kg.
OGM	Le produit ne nécessite pas d'étiquetage selon le règlement (CE) N° 1829/2003 et "sur « denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés » « concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine et animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés »
Nanotechnologie	Sur la base de la définition du règlement (UE) n° 1169/2011 « sur le consommateurs de la fourniture d'informations alimentaires aux le produit n'est pas un nanomatériau manufacturé.
Contaminants/ Résidus de pesticides	Conformité au règlement (UE) 2023/915 « sur les niveaux maximum pour certains contaminants dans denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) Pas 1881/2006" et le règlement (CE) n° 396/2005 de « résidu maximum » niveaux de pesticides dans les aliments et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale » est garanti pour ce produit.
Ionisation/Irradiation	Ce produit n'est pas soumis à l'ionisation/irradiation couverte par Directive 1999/2/CE "concernant les aliments et les ingrédients alimentaires traités

5/5