

# Fiche Technique Sucre Glace 10kg

## Description :

Le SUCRE GLACE est obtenu par broyage d'un sucre blanc de qualité N°2 définie par la Directive 2001/111 /CE. Il renferme une faible proportion de fécule de pomme de terre qui joue un rôle anti mottant et permet de limiter les prises en masse.

Le sucre utilisé est du saccharose présent naturellement dans la betterave sucrière cultivée en France et dans la canne à sucre cultivée dans les DOM-TOM. La fécule de pomme de terre provient de cultures européennes.

La fabrication est réalisée dans nos sucreries françaises.

## Utilisations :

Saupoudrage et décors : biscuiterie, confiserie, glaçages divers, pâtisseries ..

Ingrédient de charge à fonctions technologiques : chewing-gums, fondants, massepain, mélanges de poudres fines, nougats...

## Etiquetage :

Le SUCRE GLACE est à mentionner sur la liste des ingrédients en faisant apparaître « sucre » ou « sucre blanc » et « amidon » ou « fécule » éventuellement complété par « de pomme de terre\* », chacun de ces ingrédients apparaissant dans l'ordre décroissant en tenant compte des autres ingrédients de la recette.

*\* l'amidon issu de la pomme de terre ne renferme pas de gluten*

## Composition/Ingrédients :

97 à 98,5% Sucre, 1,5 à 1,8% Fécule de pomme de terre.

## Réglementation/Garanties qualitatives :

Le SUCRE GLACE est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- Règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires

Le SUCRE GLACE est un produit conventionnel, non issu d'OGM. Le SUCRE GLACE n'a subi aucun traitement d'irradiation.

Le SUCRE GLACE ne renferme aucun des produits allergènes repris sur le Règlement INCOUE N°1169/2011.

## Caractéristiques

### PHYSICO/CHIMIE

Polarisation	min 99.8°Z
Réducteurs	max 0.04%
SO2	max 6
mg/kg Teneur en fécule	1,5% à 3%
Humidité	max 0.5%

### CRITERES QUALITATIFS

Total	13 points UE maxi
Aspect	5 points UE maxi
Coloration	4 points UE maxi soit 30 UI
Cendres	9 points UE maxi soit 0.016%

# GRANULOMETRIE INDICATIVE

Refus maxi/ tamis 0.125 mm (aspiration) max 20 %

## MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles	« 200 cfu/1g
Aérobies Levures	< 10 cfu/1g
Moisissures	< 10 cfu/1g

## CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1695 kJ ; 398 kcal	Protides	0 g
Glucides	100 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	97.5 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

### Identification des lots :

Pour les produits conditionnés, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : A U 7 SS J

(A = année, U = centre livrancier, 7 = chiffre invariable, SS = semaine, J - 1 lundi, 2 mardi ... ou 0 = semaine entière).

### DLUO :

Selon le Règlement INCO UE N°1169/2011, relatif à l'étiquetage, les sucres à l'état solide ne sont pas soumis à une DLUO.

### Conditions de conservation et d'utilisation :

L'entreposage est à effectuer de façon optimale à une température de 15 à 25°C et à une humidité relative inférieure à 65%.

Eviter les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité avec des produits fortement odorants.

Pour le SUCRE GLACE, une utilisation dans un délai de 6 mois suivant la réception est souhaitable afin d'éviter le mottage.

### Allergènes :

L'Union Européenne a publié une Directive faisant obligation d'étiqueter certains allergènes majeurs repris sur une liste positive.

La consommation de sucre n'entraîne aucun phénomène connu d'allergie et, à ce titre, le sucre ne figure pas sur la liste de la Directive.

Le sucre est obtenu à partir de la canne ou de la betterave par une succession d'étapes séparatives qui font de lui l'ingrédient alimentaire le plus pur qui existe, la dernière étape de cristallisation industrielle étant une technique de purification ultime.

Les sucreries de CristalCo ont obtenu de leurs fournisseurs une garantie d'absence d'allergènes majeurs ou de dérivés d'allergènes majeurs dans les auxiliaires technologiques utilisés, hormis les bisulfites.

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10mg/kg :

Présence dans le produit :	NON (teneur garantie <6 mg/kg)
Présence sur la ligne de production :	OUI (auxiliaire technologique)
Présence dans l'usine :	OUI (auxiliaire technologique)

