

CASSONADE SUCRE PURE CANNE

DESCRIPTION

La CASSONADE est un sucre pure canne roux dont la coloration résulte exclusivement de la transformation, lors du procédé de fabrication, de jus issus de la canne à sucre.

La CASSONADE est produite à partir de la canne à sucre cultivée dans les DOM-TOM.

Elle présente une couleur brune et un arôme caractéristique aux saveurs de vanille et d'épices.

UTILISATION

La CASSONADE est traditionnellement utilisée pour la richesse de ses arômes. Ses principales applications se trouvent en biscuiterie, pâtisserie, préparations à base de fruits, confitures, produits laitiers et desserts.

ETIQUETAGE

La CASSONADE est à mentionner sur la liste des ingrédients sous les appellations « cassonade » ou « sucre roux de canne ».

COMPOSITION

100% Sucre.

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

La CASSONADE 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.
- Décret français n°2008-1370 du 19 décembre 2008 concernant certains produits de la sucrerie
- Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires

La CASSONADE est un produit conventionnel, non issu d'OGM.

La CASSONADE n'a subi aucun traitement d'irradiation.

La CASSONADE ne renferme aucun des produits allergènes repris sur l'annexe de la Directive 2000/13/CE.

CARACTERISTIQUES

PHYSICO/CHIMIE

Polarisation	98,5% à 99.7 %
Humidité	max 0.10%
Coloration	1500 à 3000 UI
SO2	<10 mg/kg

CRITERES QUALITATIFS

Cendres	0.05% à 0.25 %
Réducteurs	max 0.25 %

GRANULOMETRIE INDICATIVE

Ouverture moyenne indicative (OM)	0.6 à 1.0 mm
-----------------------------------	--------------

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles aérobies :	< 1000 cfu/10 g
Levures :	< 200 cfu/10 g
Moisissures	< 200 cfu/10 g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

Energie	1700 KJ ; 400 Kcal	Protides	0 g
Glucides	100 g	Matières Grasses	0 g
Dont Sucres	100 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

IDENTIFICATION DES LOTS

Le lot correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : **XX GG-GG JJJ/AA** (XX =code interne produit, GG-GG = granulométrie, JJJ = quantième jour, AA = année)

CONDITIONNEMENT

- SAC
 - BIG BAG
- | | |
|-------------|---|
| 25 kg net | Palette 1000 kg net - 8 couches de 5 sacs |
| 1100 kg net | |

DLUO

Selon la directive 2000/13/CE relative 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.

Durant un stockage prolongé une légère prise en masse peut être observée.