

SUCRE SEMOULE TAMISÉ

DESCRIPTION

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est un sucre blanc, correspondant au haut de gamme de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est produit en France à partir de betteraves sucrières.

Sa granulométrie fine, obtenue par un tamisage, est le fruit d'une longue expérience en collaboration avec les artisans et les industriels.

UTILISATIONS

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ, grâce à sa grande régularité et sa finesse, est le produit utilisé traditionnellement par les artisans et industriels de la **Biscuiterie et Pâtisserie** pour la fabrication des pâtes sablées, galettes et cookies, et en saupoudrage (boudoirs,...).

ETIQUETAGE

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation : « sucre » ou « sucre blanc ».

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ 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.
- ▶ Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine.
- ▶ Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires.

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est un produit conventionnel, non issu d'OGM.

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ n'a pas subi de traitement d'irradiation.

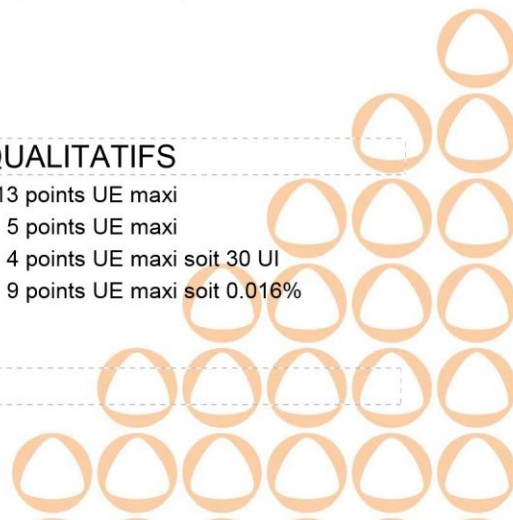
Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ ne renferme aucun des produits allergènes repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

CARACTERISTIQUES

PHYSICO/CHIMIE		CRITERES QUALITATIFS	
Polarisation	min 99.8°Z	Total	13 points UE maxi
Réducteurs	max 0.04%	Aspect	5 points UE maxi
Humidité	max 0.06%	Coloration	4 points UE maxi soit 30 UI
SO2	max 6 mg/kg	Cendres	9 points UE maxi soit 0.016%

GRANULOMETRIE INDICATIVE

Ouverture moyenne indicative (OM)	0.30 à 0.50 mm
Refus maxi / tamis (% / mm)	2 / 0,8
Passant maxi / tamis (% / mm)	5 / 0,125



MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles Aérobie	< 200 cfu/10g
Levures	< 10 cfu/10g
Moisissures	< 10 cfu/10g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1700 kJ ; 400 kcal	Protides	0 g
Glucides	100 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	100 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

IDENTIFICATION DES LOTS

Pour les produits en vrac le numéro du lot correspond au N° du BL.

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).

CONDITIONNEMENT

Sac	50 Kg net	Palette de 1050 Kg net	7 couches de 3 sacs
	25 Kg net	Palette de 900 Kg net	12 couches de 3 sacs
	20 Kg net	Palette de 1000 Kg net	10 couches de 5 sacs
	20 Kg net (Erstein)	Palette de 960 Kg net	8 couches de 6 sacs
Conteneur Souple (BB)	1000 Kg net		
	1200 Kg net		
Vrac	Route ou Fer		

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.

Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.

Date de mise à jour : 08/03/2016

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude, elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.

