



Version Fiche technique MAJ 23/01/2023 (O23012023)

# SUCRE COMPLET MUSCOBADO BIOLOGIQUE ET EQUITABLE

Description :	Sucre roux biologique non raffiné et non centrifugé. Ce sucre contient beaucoup d'éléments sains : sel minéral, vitamines, protéines, aucun additif utilisé. Convient au régime végétarien																									
Code article :	16920 : 1*10 kg																									
Code douanier :	17011390																									
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																									
Ingrédients :	100 % Sucre de canne complet* * <i>ingrédient issu de l'Agriculture Biologique</i>																									
Origine :	Philippines et Paraguay																									
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1690.2 kJ – 397.7 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0.01 g</td></tr><tr><td>  dont acides gras saturés</td><td>0 g</td></tr><tr><td>  Dont acides gras monoinsaturés</td><td>0.01 g</td></tr><tr><td>  Dont acides gras polyinsaturés</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>99 g</td></tr><tr><td>  dont sucres</td><td>99 g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>0.4 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.015 g</td></tr></table>		Energie	1690.2 kJ – 397.7 kcal	Matières grasses	0.01 g	dont acides gras saturés	0 g	Dont acides gras monoinsaturés	0.01 g	Dont acides gras polyinsaturés	0 g	Glucides	99 g	dont sucres	99 g	Fibres	0 g	Protéines	0.4 g	Sel	0.015 g				
Energie	1690.2 kJ – 397.7 kcal																									
Matières grasses	0.01 g																									
dont acides gras saturés	0 g																									
Dont acides gras monoinsaturés	0.01 g																									
Dont acides gras polyinsaturés	0 g																									
Glucides	99 g																									
dont sucres	99 g																									
Fibres	0 g																									
Protéines	0.4 g																									
Sel	0.015 g																									
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : Marron Goût : Caractéristique Odeur : Forte teneur en mélasse et saveur, sans saveurs externes																									
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><thead><tr><th>Analyse</th><th>Limite maximale</th></tr></thead><tbody><tr><td>Poussières</td><td>Max 0.4 %</td></tr><tr><td>Corps étrangers</td><td>Absence</td></tr><tr><td>Humidité</td><td>0.10 %</td></tr><tr><td>Pesticides</td><td>Absence</td></tr><tr><td>Migration</td><td>EC 10-2011</td></tr><tr><td>Plomb</td><td>1 ppm</td></tr><tr><td>Cadmium</td><td>0.05 ppm</td></tr><tr><td>Allergènes</td><td>0.1 ppm / allergène</td></tr><tr><td>Total SO2</td><td>15 mg/L</td></tr><tr><td>Fer</td><td>0.7 ppm</td></tr><tr><td>Acrylamide</td><td>350 ppb</td></tr></tbody></table>		Analyse	Limite maximale	Poussières	Max 0.4 %	Corps étrangers	Absence	Humidité	0.10 %	Pesticides	Absence	Migration	EC 10-2011	Plomb	1 ppm	Cadmium	0.05 ppm	Allergènes	0.1 ppm / allergène	Total SO2	15 mg/L	Fer	0.7 ppm	Acrylamide	350 ppb
Analyse	Limite maximale																									
Poussières	Max 0.4 %																									
Corps étrangers	Absence																									
Humidité	0.10 %																									
Pesticides	Absence																									
Migration	EC 10-2011																									
Plomb	1 ppm																									
Cadmium	0.05 ppm																									
Allergènes	0.1 ppm / allergène																									
Total SO2	15 mg/L																									
Fer	0.7 ppm																									
Acrylamide	350 ppb																									
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>Germes aérobie totale 30°C</td><td>Max. 200 UFC/g</td></tr><tr><td>Moisissures et Levures 22°C</td><td>Max. 10 UFC/g</td></tr></table>		Germes aérobie totale 30°C	Max. 200 UFC/g	Moisissures et Levures 22°C	Max. 10 UFC/g																				
Germes aérobie totale 30°C	Max. 200 UFC/g																									
Moisissures et Levures 22°C	Max. 10 UFC/g																									
Utilisation :	Un excellent édulcorant à utiliser dans les boissons, les plats et les gâteaux.																									
Conservation :	Dans un endroit sec																									
DDM :	36 mois																									
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																									
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																									
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant																									





## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

### Version Fiche technique MAJ 23/01/2023 (O23012023)

	partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

### Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*

