



FICHE TECHNIQUE PRODUIT	page 1/2
SUCRE ROUX DE CANNE BIO EQUITABLE GOLDEN LIGHT ORIGINE PARAGUAY	INDICE D

Date de dernière modification: 20/05/2019

Diffusion : Libre

I – DEFINITION

Extraction du jus de canne à sucre, puis floculation, concentration par cuisson, cristallisation et séchage. Il est préparé et emballé pour convenir sans autre préparation à l'alimentation humaine.

II – COMPOSITION

100% Sucre de Canne Biologique

III - CARACTERISTIQUES D'ASPECT ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Sucre de couleur roux doré
Flaveur	Saveur sucrée, absence de perceptions étrangères et/ou désagréables
Texture	Cristaux secs s'écoulant librement

IV - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Unité	Standard			Méthodes
		Minimum	Cible	Maximum	
Polarisation	%	85		99.7	ICUMSA GS1/2/3/9-1
Ouverture moyenne	mm	0.45		0.8	ICUMSA GS2/9-37
Coefficient de variation	%			<35	
Humidité	%			<0.10	ICUMSA GS2/1/3/9-15
Teneur en sucres réducteurs	%			0.10	SNFS 1-9
Cendres conductimétriques	%			<0.15	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13
Coloration en solution	ICUMSA	500		1000	ICUMSA GS 1/3-7
Teneur en SO₂ :	ppm		<10ppm		NFV 03-060
Valeur Energétique		400 Kcal/100g ou 1700 Kj			
	Glucides	100 g/100g			

V - CARACTERISTIQUES SANITAIRES

n : nombre d'échantillons analysés - c : nombre de résultats compris entre m et M

	Unité	c	n	m	M	Méthodes
Germes totaux aérobies	ufc/10g	2	5	200	1000	NF V 08-051
Levures	ufc/10g	2	5	50	100	NF V 08 059
Moisissures	ufc/10g	2	5	50	100	NF V 08-059
Coliformes totaux	ufc/10g	2	5	10	100	NF V 08 050
E. Coli	ufc/10g	0	5	abs	10	NF V 08-053
Staphylocoques	ufc/10g	0	5	abs	10	NF V 08-057/1
Salmonelles	ufc/25g	0	1	abs	abs	Rapid test OXOID

LOIRET & HAENTJENS SA

Siège Social : 2, Place de la Bourse - 44000 - NANTES

Téléphone : +33(0)2.51.82.14.00 Fax : +33(0)2.51.82.14.30

E-mail : sucre@loiret-haentjens.com ou sucreparis@loiret-haentjens.com



FICHE TECHNIQUE PRODUIT	page 2/2
SUCRE ROUX DE CANNE BIO EQUITABLE GOLDEN LIGHT ORIGINE PARAGUAY	INDICE D

Date de dernière modification: 20/05/2019

Diffusion : Libre

VI - CONTAMINANTS

	Unité	Standard			Méthodes
		Minimum	Cible	Maximum	
Aflatoxines : • B1 • B1-B2-G1-G2	ppb			2 4	JAOAC 991-31
Métaux lourds : • Pb • Cd • Hg • As • Cu	ppm			0.1 0.01 0.005 0.1 0.1	Abs.atomique
Pesticides : • <u>Organochlorés</u> • <u>Organophosphorés</u>	ppb			< 10 < 5	Chromatographie

VII - CARACTERISTIQUES DE LIVRAISONS ET DE STOCKAGE

Conditionnement	Sacs papier de 25 Kg Big bag de 1.0 Tonne
Palettisation	Palettes Europe (80X120) filmées de 1 Tonne soit 40 sacs ou 1 big bag sur 1 palette Un intercalaire carton est placé sur la palette avant dépôt du sac
Etiquetage	Selon la réglementation en vigueur
Conditions de stockage	Stockage à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.
Date Limite d'Utilisation Optimale (D.L.U.O)	Dispensé de DLUO selon le Règlement CE 1169/2011.

VIII - POSITION PRODUIT

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003 & 1830/2003
Allergènes : Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens du Règlement CE 1169/2011).
Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités/Nanotechnologie : Absence
CERTIFICATION : ECOCERT FR-BIO 01 FLOCERT ID 18515

LOIRET & HAENTJENS SA Siège Social : 2, Place de la Bourse - 44000 - NANTES Téléphone : +33(0)2.51.82.14.00 Fax : +33(0)2.51.82.14.30 E-mail : sucre@loiret-haentjens.com ou sucreparis@loiret-haentjens.com
