

## SUCRE SEMOULE TAMISÉ

## DESCRIPTION

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière française.

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.

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, ...).

En dosette ou en buchettes, ce sucre est idéal pour sucrer les boissons chaudes au quotidien (café, thé, infusion...). La bûchette permet un dosage précis tout en conservant la crème d'un café. En sachet souple (PPK), ce sucre offre les tous les avantages avec un emballage pratique, solide, hermétique et versage précis. Il permet toutes les utilisations (pâtisserie, produits laitiers, boissons chaudes...) exigeant une dissolution rapide du sucre avant la cuisson.

## 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
- Règlement 1881/2006 relatif aux teneurs maximales pour certains **contaminants** dans les denrées alimentaires
- Règlement 396/2005 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de **pesticides** présents dans ou sur les denrées alimentaires

Ce produit est un produit conventionnel, non issu d'**OGM** selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit est exempt de tout ingrédient se présentant sous forme de **nanomatériaux** manufacturés.

Ce produit n'a pas subi de traitement d'**irradiation**.

Ce produit ne renferme aucun des produits **allergènes** repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

## CARACTERISTIQUES

## PHYSICO/CHIMIE

Polarisation	min 99.8°Z
Sucres réducteurs (fructose, glucose)	max 0.04%
Humidité	max 0.06%
SO2	max 4 mg/kg

## CRITERES QUALITATIFS

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

## SUCRE SEMOULE TAMISÉ

## 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
E. Coli	< 10 cfu/10g
Salmonelles	Non détectés dans 25g
Entérobactéries	Non détectés dans 10gr

## 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 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).

## DDM

Selon le Règlement INCO UE N°1169/2011, relatif à l'étiquetage, les sucres à l'état solide ne sont pas soumis à une date de durabilité minimale (DDM).

## 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 : 31/08/2021

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.