

DESCRIPTION

Le SUCRE GLACE est obtenu par broyage d'un sucre blanc de qualité N°2 définie par la Directive 2001/111/CE. Il renferme une faible proportion de fécule de pomme de terre qui joue un rôle anti mottant et permet de limiter les prises en masse.

Le SUCRE GLACE est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière française. La fécule de pomme de terre provient de cultures européennes. La fabrication est réalisée dans nos sucreries françaises.

UTILISATIONS

Saupoudrage et décors : biscuiterie, confiserie, glaçages divers, pâtisseries ...

Ingrédient de charge à fonctions technologiques : chewing-gums, fondants, massepain, mélanges de poudres fines, nougats...

ETIQUETAGE

Le SUCRE GLACE est à mentionner sur la liste des ingrédients en faisant apparaître « sucre » ou « sucre blanc » et « amidon » ou « fécule » éventuellement complété par « de pomme de terre* », chacun de ces ingrédients apparaissant dans l'ordre décroissant en tenant compte des autres ingrédients de la recette.

** l'amidon issu de la pomme de terre ne renferme pas de gluten.*

COMPOSITION / INGREDIENTS

97 à 98,5% Sucre, 1,5 à 3% Fécule de pomme de terre.

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE GLACE 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

GRANULOMETRIE INDICATIVE

Refus maxi/ tamis 0.125 mm (aspiration) max 20 %

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 | 1695 kJ ; 398 kcal | Protides | 0 g |
| Glucides | 100 g | Matières Grasses | 0 g |
| Glucides dont sucres | 97,5 g | Dont Acides Gras Saturés | 0 g |
| | | Sel | 0 g |

➤ **SUCRE SEUL (AVANT AJOUT FECULE DE POMME DE TERRE) :**

PHYSICO/CHIMIE

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Polarisation | Min 99.8°Z |
| Sucres réducteurs (fructose, glucose) | max 0.04% |
| SO2 | max 4 mg/kg |
| Teneur en fécule | 1,5% à 3% |
| Humidité | max 0.5% |

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% |

IDENTIFICATION DES LOTS

Pour les produits conditionnés, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : **A U 7 S S 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.
Pour le SUCRE GLACE, une utilisation dans un délai de 6 mois suivant la réception est souhaitable afin d'éviter le mottage.

Date de mise à jour : 28/10/2021

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.