

PERLES DE SUCRE BLANCHES

DESCRIPTION

Les PERLES DE SUCRE sont issues de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière. Les PERLES DE SUCRE sont obtenues par concassage de lingots de sucre. Après tamisage et polissage elles présentent une forme arrondie, non anguleuse, une parfaite blancheur et une dureté optimale qui limite la friabilité, augmente le temps de dissolution et la résistance à la cuisson.

Différents calibres sont proposés, selon les applications.

UTILISATIONS

Les PERLES DE SUCRE sont parfaitement adaptées pour la réalisation de décors croustillants sur les produits de biscuiterie et de pâtisserie : **brioches, chouquettes, gaufres liégeoises, tartes tropéziennes...** Incorporées dans les pâtes, avant cuisson, elles permettent de réaliser des inclusions onctueuses, légèrement caramélisées.

ETIQUETAGE

Les PERLES de SUCRE sont à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation « sucre ». Il conviendra de tenir compte du sucre utilisé par ailleurs dans la recette pour déterminer son rang dans la liste.

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Les PERLES de SUCRE sont conformes 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

Ces produits sont des produits conventionnels, non issu d'**OGM** selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ces produits sont exempts de tout ingrédient se présentant sous forme de **nanomatériaux** manufacturés.

Ces produits n'ont pas subi de traitement d'**irradiation**.

Ces produits ne renferment aucun des produits **allergènes** repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

CARACTERISTIQUES

SUCRE DE BASE

Polarisation	min 99.7°
Sucres réducteurs (fructose, glucose)	max 0.04%
SO2	max 10 mg/kg

CRITERES QUALITATIFS

Total	8 points UE maxi
Aspect	4 points UE maxi
Coloration en solution	3 points UE maxi soit 22,5 UI
Cendres conductimétriques	6 points UE maxi soit 0.011%

PHYSICO/CHIMIE

Matière sèche	99,8% +/- 0,2
---------------	---------------

PERLES DE SUCRE BLANCHES

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

GRANULOMETRIE

Calibres	Taille moyenne Indicative (mm)	Valeurs par tamis	
CALIBRE 2	9.5	3% maxi ≥ 11,5 mm	10% maxi ≤ 8,0 mm
CALIBRE 4	5.0	5% maxi ≥ 6,5 mm	12% maxi ≤ 4,0 mm
CALIBRE 5	4.5	10% maxi ≥ 5.6 mm	10% maxi ≤ 3.2 mm
CALIBRE 6	3.5	5% maxi ≥ 5,0 mm	10% maxi ≤ 2,5 mm
CALIBRE 8	3,0	10% maxi ≥ 4,5 mm	10% maxi ≤ 2,0 mm
CALIBRE 10	2.5	5% maxi ≥ 3,4 mm	10% maxi ≤ 1,7 mm
CALIBRE 12	2.0	8% maxi ≥ 2,5 mm	10% maxi ≤ 1,4 mm
CALIBRE 14	1.4	5% maxi ≥ 1,7 mm	10% maxi ≤ 0,7 mm

IDENTIFICATION DES LOTS

Pour les produits conditionnés 10 et 25 kg, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : **XX A SS RRR** (XX = code interne produit, A = année, SS = semaine, RRR = N° d'ordre de la palette).

Pour les produits conditionnés 5 kg, 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

25 Kg net

Palette de 900 Kg net

12 couches de 3 sacs

10 Kg net

Palette de 900 Kg net

15 couches de 6 sacs

5 Kg net

Palette de 720 Kg net

12 couches de 12 sacs*

*conditionnement disponible selon les calibres

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.

Il est recommandé de ne pas gerber les palettes afin d'éviter l'écrasement des produits.

Date de mise à jour : 09/08/2021

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.