

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/08/2020 11:18Aperçu créé le : 07/09/2021
17:54

Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	4
<i>I.1 : sachet 1kg</i>	4
<i>I.2 : sachet 1kg NORMANTON</i>	7
<i>L : Produits Finis</i>	10
<i>L.1 : sucre en poudre</i>	10

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/08/2020 11:18

Aperçu créé le : 07/09/2021 17:54

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Sucre

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Amandes (Amygdalus communis L.)	Absence Garantie		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence Garantie		
Avoine ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie		
Epeautre ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence Garantie		
Kamut ou hybrides et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Absence Garantie		
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie		
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence Garantie		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie		
Noisettes (Corylus avellana), et produits à base de noisettes	Absence Garantie		
Noix (Juglans regia), et produits à base de noix	Absence Garantie		
Noix de cajou et produits à base de noix de cajou (Anacardium occidentale)	Absence Garantie		
Noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces noix (Macadamia ternifolia)	Absence Garantie		
Noix de pécan et produits à base de noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]	Absence Garantie		
Noix du Brésil et produits à base de noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	Absence Garantie		
Œufs et produits à base d'œufs	Absence Garantie		
Orge ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Pistaches (Pistacia vera), et produits à base de pistaches	Absence Garantie		
Poissons et produits à base de poissons	Absence Garantie		
Seigle ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Absence Garantie		
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie		

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 04/08/2020 11:18	Aperçu créé le : 07/09/2021 17:54
D : Liste des Allergènes			

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Le So2 est utilisé en tant qu'auxiliaire de fabrication dans le processus du sucre. Sa consommation est suivie en continu et des analyses sur le produit fini sont régulièrement réalisées afin de garantir une teneur inférieure à 10 ppm. L'étiquetage n'est donc pas nécessaire.

Pièces jointes - Ingrédients particuliers			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Tereos Sucres - Allergènes - Français.doc	Autres [CDC]	29/12/2015	Perrine Fallot

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 04/08/2020 11:18	Aperçu créé le : 07/09/2021 17:54
I : Etiquetage		I.1 : sachet 1kg	

Fiche Technique Etiquetage de sachet 1kg

Section :	sachet 1kg		
Dénomination commerciale :	Sucre en poudre		
Dénomination légale :	Sucre		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	sucre		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	1 kg		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	1kg e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Oui		
Numéro de lot			
Localisation :	sur le facing		
Expression :	4 chiffres(version)+1 lettre(site)+ 1 chiffre(dernier chiffre de l'année)+3 chiffres(n°jour de fabrication) +4 chiffres(heure)		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	EMB 02 575		
Température de conservation et emplacement :	A conserver dans un endroit sec et à température ambiante		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
204166-36132061-HR.pdf	Emballage finalisé = BAT	29/12/2015	Perrine Fallot

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/08/2020 11:18Aperçu créé le : 07/09/2021
17:54

I : Etiquetage

I.1 : sachet 1kg

Nutritionnel de sachet 1kg

Secteur : Autres produits

Famille : Autres produits

Type de produits : Autres

Score : 11 / 11 pts - 0 pts

Nutriscore : D

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	1	N/R	400	400			
Energie (kcal)		N/R	1700	1700			
Matières Grasses (g)		N/R	0				
Acides gras saturés (g)		N/R	0				
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	100				
Sucres (g)	10	N/R	100				
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0				
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0				
Sel (g)		N/R	0				Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/08/2020 11:18Aperçu créé le : 07/09/2021
17:54

I : Etiquetage

I.1 : sachet 1kg

Portion 2/2 : portion de 5g (5 g) Adulte

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R					Valeur
Energie (kcal)		N/R					Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0				Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0				Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω -3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω -6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	5				Valeur
Sucres (g)		N/R	5				Valeur
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0				Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0				Valeur
Sel (g)		N/R	0				Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Vitamines et minéraux sachet 1kg**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 04/08/2020 11:18	Aperçu créé le : 07/09/2021 17:54
I : Etiquetage		I.2 : sachet 1kg NORMANTON	

Fiche Technique Etiquetage de sachet 1kg NORMANTON

Section :	sachet 1kg NORMANTON		
Dénomination commerciale :	Sucre en poudre		
Dénomination légale :	Sucre		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	sucre		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	1 kg		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	1kg e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Oui		
Numéro de lot			
Localisation :	sur le haut du paquet		
Expression :	F402U60462 : 2 premiers caractères: reference de la machine (F4) Caractères 3 et 4 : reference de production (02) Caractères 5 : référence au site de production Tereos (U) Caratère 6 : dernière chiffre de l'année de production (6) Caractère 7, 8, 9 : quantième du jour de production (046) Caractère 10 : numéro de shift		
Température de conservation et emplacement :	A conserver dans un endroit sec et à température ambiante		

Commentaire(s) - Généralités : Sucre origine France, conditionné en Angleterre sur notre site de Normanton

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BAT Carrefour sachet Kg Normanton.pdf	Emballage finalisé = BAT	02/06/2020	Perrine Fallot

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/08/2020 11:18

Aperçu créé le : 07/09/2021 17:54

I : Etiquetage

I.2 : sachet 1kg NORMANTON

Nutritionnel de sachet 1kg NORMANTON

Secteur : Autres produits

Famille : Autres produits

Type de produits : Autres

Score : 11 / 11 pts - 0 pts

Nutriscore : D

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	1	N/R	400	400			
Energie (kcal)		N/R	1700	1700			
Matières Grasses (g)		N/R	0				
Acides gras saturés (g)		N/R	0				
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	100				
Sucres (g)	10	N/R	100				
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0				
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0				
Sel (g)		N/R	0				Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 04/08/2020 11:18

Aperçu créé le : 07/09/2021 17:54

I : Etiquetage

I.2 : sachet 1kg NORMANTON

Portion 2/2 : portion de 5g (5 g) Adulte

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R					Valeur
Energie (kcal)		N/R					Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0				Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0				Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	5				Valeur
Sucres (g)		N/R	5				Valeur
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0				Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0				Valeur
Sel (g)		N/R	0				Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Vitamines et minéraux sachet 1kg NORMANTON**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 04/08/2020 11:18	Aperçu créé le : 07/09/2021 17:54
L : Produits Finis		L.1 : sucre en poudre	

Fiche Technique Produit fini de sucre en poudre

Section : sucre en poudre
Code Interne : S-CDT-030

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
204166-36132061-HR.pdf	Autres [CDC]	29/12/2015	Delphine L'Huillier
Microsoft Word - Fiche Technique Sucre Poudre MDD.pdf	Autres [CDC]	29/12/2015	Perrine Fallot
Batch Trace Code.jpg	Photo produit conditionné	02/06/2020	Perrine Fallot
Bag Top.jpg	Photo produit conditionné	02/06/2020	Perrine Fallot
Bag Side 2.jpg	Photo produit conditionné	02/06/2020	Perrine Fallot
Bag Side 1.jpg	Photo produit conditionné	02/06/2020	Perrine Fallot
Bag Rear.jpg	Photo produit conditionné	02/06/2020	Perrine Fallot
Bag Front.jpg	Photo produit conditionné	02/06/2020	Perrine Fallot
Bag Base.jpg	Photo produit conditionné	02/06/2020	Perrine Fallot
sucre-en-poudre-carrefour.jpg	Photo produit conditionné	29/12/2015	Delphine L'Huillier
Raw Material.jpg	Photo produit nu	02/06/2020	Perrine Fallot

Conservation de sucre en poudre

Définition du lot : **un numéro de lot = 1 journée de conditionnement**
0101 O 1 231 4 : 0101 :code ligne de fabrication / O : site de fabrication / 1 : année / 231 : quantième / 4 : poste de journée.

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique : N/A			le sucre est dispensé de DLC et de DLUO (réglementation européenne)
DLC ou DLUO / DDM : N/A			le sucre est dispensé de DLC et de DLUO (réglementation européenne)
Durée de vie après ouverture : N/A			le sucre est dispensé de DLC et de DLUO (réglementation européenne)

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Caractéristiques physico-chimiques de sucre en poudre

Caractéristique : Valeur énergétique (kcal)

Précision : Cofnormes à l'étiquetage avec toélarncs ANIA/FCD

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/08/2020 11:18Aperçu créé le : 07/09/2021
17:54

L : Produits Finis

L.1 : sucre en poudre

Caractéristique : Poids netCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Critère légal : **oui**Précision : **conforme au décret 78-166 du 31 janvier relatif aux contrôles métrologiques de certains préemballages, modifié par le décret 90-83 du 17 janvier 1990 (en application de la directive du 20 janvier 1976)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		1000 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
1000	985 g (TU1)		970 g (TU2)

Caractéristique : AspectCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **ICUMSA GS2-11 ou GS2-13**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			4, 5	<4, 5

Caractéristique : CouleurCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **ICUMSA GS2-10**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			45	<45

Caractéristique : CendresCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **ICUMSA GS2-17**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			0, 027	<0, 027

Caractéristique : HumiditéCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **ICUMSA GS2-15**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 0, 06	<=0, 06

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 04/08/2020 11:18Aperçu créé le : 07/09/2021
17:54

L : Produits Finis

L.1 : sucre en poudre

Caractéristique : PolarisationCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **ICUMSA GS2-1**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
99,7	99,7			

Caractéristique : Teneur en sucre invertiCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **ICUMSA GS2-4**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			0,04	<=0,04

Caractéristique : SO2Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **ICUMSA GS2-33 ou GS2-35**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			10	<=10

Caractéristique : GranulométrieCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **ICUMSA GS2-37**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
300<=	300	400	500	<=500

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
500			

Caractéristiques microbiologiques de sucre en poudre**Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R****Conservation d'échantillons de sucre en poudre**

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 sachets
Durée :	12 mois