



SUCRE GLACE

Mode d'obtention

Ce produit est obtenu à partir de sucre broyé issu de betteraves, mélangé à de l'amidon de maïs. Il se présente sous différents packagings.

Dénomination de vente

Sucre Glace.

Liste des ingrédients

Sucre, amidon de maïs (3%).

Caractéristiques physico-chimiques

	Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Sucre CEE n°2	Aspect/Type de couleur	Unité d'aspect type	< 4.5	ICUMSA GS2-13
		Points européens	< 9	Conversion ICUMSA / Points européens
	Coloration	Icumsa	< 45	ICUMSA GS2-10
		Points européens	< 6	Conversion ICUMSA / Points européens
	Cendres	%	< 0.027	ICUMSA GS2-17
		Points européens	< 15	Conversion ICUMSA / Points européens
	Total	Points européens	< 22	Total des points européens : paramètres aspect, coloration, cendres
	Perte au séchage	%	≤ 0,06	ICUMSA GS2-15
	Polarisation	g%g	≥ 99.7	ICUMSA GS2-1
	Teneur en sucre inverti	%	≤ 0,04	ICUMSA GS2-4
	SO2	ppm	≤ 10	ICUMSA GS2-35
Sucre Glace	Teneur en amidon après mélange	%	3	Méthode interne

Caractéristiques granulométriques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Ouverture moyenne	microns	160 µm : 80% min	ICUMSA GS2 – 37



SUCRE GLACE

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Energie	1700 kJ 400 kcal
Matières Grasses	0 g
- dont Acides gras saturés	0 g
Glucides	100 g
- dont sucres	97 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Conditionnements

Sachet papier de 1 kg.
Emballage plastique souple Doypack ® de 450 g avec fermeture ZIP.
Boîte Verseuse Saupoudreuse (BVS) de 500 g.

Conditions de stockage

Nos produits doivent être stockés à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.



SUCRE GLACE

Garanties qualités

<i>OGM</i>	Le sucre et l'amidon de maïs qui composent le sucre glace ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés et par conséquent, en vertu de la réglementation européenne en vigueur (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE), aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.
<i>DDM</i>	Le Sucre Glace est dispensé de Date de Durabilité Minimale, selon l'annexe X du règlement européen R 1169/2011.
<i>ALLERGENES</i>	Le règlement (UE) 1169/2011 modifié, relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO), précise en son annexe II la liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. Les substances ou ingrédients qui y sont listés doivent être mentionnés et étiquetés selon les modalités de l'article 21 de ce même règlement. Compte tenu de ces informations, nous déclarons que le Sucre Glace ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.
<i>IONISATION</i>	Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication du Sucre Glace (Décret n° 2001-1097).
<i>ESB/EST</i>	Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le procédé de fabrication du Sucre Glace.
<i>TRACABILITE</i>	Notre gestion de la traçabilité respecte les standards GS1. Nous apposons sur chaque palette expédiée (homogène ou non) au moins une étiquette standard EAN 128 supportant un Serial Shipping Container Code qui fait le lien avec nos opérations de production, stockage et expéditions.

TEREOS FRANCE
RCS Saint-Quentin 533 247 979
Etablissement de Moussy-le-Vieux
Rue de Senlis
Tél : +33 (0)1 64 66 55 00