



DESCRIPTION

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est un sucre de betteraves issu de l'agriculture biologique.

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est destiné à la consommation humaine. Il satisfait à toutes les exigences de l'industrie alimentaire.

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière cultivée en France.

UTILISATIONS

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est plus particulièrement destiné à la préparation d'aliments bénéficiant d'un label « BIO », dans des applications telles que les **produits laitiers**, les **glaces**, les **boissons** ainsi qu'en **biscuiterie**, où la **couleur blanche du sucre est recherchée**.

ETIQUETAGE

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation « sucre », complétées éventuellement de « biologique ».

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est un produit dans le cadre de l'agriculture biologique, il n'est pas issu d'OGM tel que définis par le règlement 1829/2003/CE.

Le SUCRE BIO BLANC BETTERAVE est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- Règlement 834/2007/CE et 889/2008 relatif aux produits issus de l'**agriculture biologique**, à leur étiquetage et leur contrôle
- 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 915/2023 relatif aux teneurs maximales pour certains **contaminants** dans les denrées alimentaires

Ce produit n'a pas été produit à partir et par des **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.

CRISTALCO est un opérateur **certifié BIO FR-BIO-01** en qualité de distributeur.



SVP Négoce, ZAC du Clos Neuf, 16 rue Denis Papin, 14840 DEMOUVILLE

Tél : 02 31 26 16 64

E-mail : contact@svpnegoce.com

RCS de Caen : 822 624 805 TVA intracommunautaire : FR 39 822 624 805

N° de SIRET : 822 624 805 00039 Code APE : 4690Z

En gros, c'est mieux
GROSSISTE ALIMENTAIRE - MATIÈRES PREMIÈRES - EMBALLAGES



CARACTERISTIQUES

PHYSICO/CHIMIE

Polarisation	min 99.80*
Perte au séchage	max 0.06%
Sucre inverti (Glucose, fructose)	max 0.04%

CRITERES QUALITATIFS

Coloration en solution	Max 60 Unités ICUMSA
Teneur en cendres conductimétriques	Max 0,027%
Ouverture moyenne	0.45 à 0.75 mm
Coefficient d'ouverture	< 50%

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

CONDITIONNEMENT

Sac papier	25 Kg net	Palette de 900 Kg net	12 couches de 3 sacs
Conteneur Souple (BB)	1000 kg net 1200 kg net		
Citerne Vrac			

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.

Durant un stockage prolongé une légère prise en motte peut être observée.

Date de mise à jour : 30/05/2023

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.



SVP Négoce, ZAC du Clos Neuf, 16 rue Denis Papin, 14840 DEMOUVILLE

Tél : 02 31 26 16 64

E-mail : contact@svpnegoce.com

RCS de Caen : 822 624 805 TVA intracommunautaire : FR 39 822 624 805

N° de SIRET : 822 624 805 00039 Code APE : 4690Z

En gros, c'est mieux
GROSSISTE ALIMENTAIRE - MATIERES PREMIERES - EMBALLAGES