

Description du produit

Le sucre biologique Südzucker est fabriqué à partir de betteraves sucrières biologiques allemandes. Le sucre biologique est un sucre cristal (sucre blanc) selon la qualité EU Grade 2.

Le sucre biologique peut être utilisé pour des aliments similaires au sucre cristal. Le sucre biologique est adapté à la production de confiseries, pâtisseries, confitures, marmelades et gelées, glaces, produits laitiers, desserts, nourriture pour bébé et autres.

Spécification

Conformité juridique

Le sucre biologique Südzucker et son emballage sont conformes aux dispositions pertinentes de la Législation Alimentaire de l'Allemagne et Européenne, particulièrement la « Lebensmittel-, und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) » Allemande et à la Règlementation Européenne (EC) No 178/2002 fixant les principes généraux et les exigences de la Législation Alimentaire, établissant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant les procédures en matières de sécurité alimentaire.

Paramètres physiques et chimiques

Parameter	Unit	Min	Max	Method
Colour type	Points		9	ICUMSA ⁽¹⁾
Colour in solution	Points		6	ICUMSA ⁽¹⁾
Ash content	Points		15	ICUMSA ⁽¹⁾
Total points	Points		22	ICUMSA ⁽¹⁾
Polarisation	°Z	99,7		ICUMSA ⁽¹⁾
Invert sugar content	%		0.04	ICUMSA ⁽¹⁾
Moisture	%		0.06	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Paramètres microbiologiques

Parameter	Sample size	Upper guidance value ⁽¹⁾	Method
	g	cfu	
Mesophilic aerobic bacteria	15	200	ICUMSA ⁽¹⁾
Yeasts	10	10	ICUMSA ⁽¹⁾
Moulds	10	10	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Taille des particules

Taille du cristal pour min 90% des cristaux 0,2 – 1,25 mm

Informations supplémentaires

Etiquetage

La dénomination de vente possible est « Sucre biologique ».
Le sucre biologique Südzucker provient de l'agriculture allemande.

Informations nutritionnelles

100 g de sucre biologique léger contient :

Energie :	1 700 (400) kJ (kcal)
Matières grasses :	0 g
dont saturés :	0 g
Glucides :	100 g
dont sucres :	100 g
Protéines :	0 g
Sel :	0 g

Allergènes

Le sucre biologique ne requiert pas de marquage allergène selon la Règlementation (EU) No 1169/2011.

OGM

Le sucre biologique ne requiert pas de marquage selon la Règlementation (EC) No 1829/2003 et (EC) 1830/2003. De plus, les dispositions concernant l'interdictions des OGM de l'Article 9 de la Règlementation (EC) 834/2007 sont appliqués.

Les valeurs des caractéristiques physiques et techniques

Masse volumique : 800 à 900 kg/m³
 Point de fusion (intervalle de fusion) : 187 à 189 °C (en fonction des conditions de mesure)

Caractéristiques sensorielles

Apparence : cristaux blancs
 Odeur : propre au produit
 Goût : doux, pure, neutre

Stockage et stabilité

Conditions recommandés : température de 20 ± 5°C
 humidité relative inférieure à 65% (à 20°C)

Avec les conditions mentionnées ci-dessus, le sucre garde ses propriétés propres et peut être stocké pour une durée pratiquement illimitée.

Selon la Règlementation (EU) No 1169/2011, Annexe X, une indication de durabilité minimale «date limite / à consommer avant le » n'est pas requise pour le sucre solide.

Mesures de sécurité

En fonction de la taille du grain et du type de processus opérationnel utilisé, le mélange du sucre en poudre et de l'air peut former une atmosphère explosive.

Tailles du marché

Article	Packaging	Packaging units	
		kg	per palette
Organic Sugar	bag	1 x 25	3 x 12
Organic Sugar	500 g packages	Tray (10 x 0,5)	
Organic Sugar	big bag	1 x 1.000	1 x 1