



PRODUCT DATA SHEET

Sucre Blanc Raffiné UE Classe 1

Description générale

Le sucre blanc raffiné produit par la Raffinerie Tirlemontoise correspond à la qualité standard pour « le sucre raffiné » ou « sucre blanc raffiné » comme décrit dans la Directive européenne 2001/111/CE et dans l'AR Belge du 19 mars 2004, sur les sucres destinés à la consommation humaine.

Le sucre blanc a été produit conformément aux mesures de précaution fixées par la loi européenne, et plus spécifiquement comme décrit dans le Règlement européen (CE) N° 178/2002 (établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires).

Le sucre blanc est conforme à la qualité « catégorie 1 » comme décrit dans le Règlement européen (CE) N° 952/2006 (établissant les modalités d'application du Règlement (CE) N° 318/2006 du Conseil en ce qui concerne la gestion du marché intérieur du sucre et le régime des quotas).

Caractéristiques sensorielles

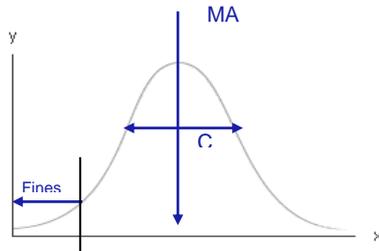
Apparence: blanc, cristaux transparents
Odeur: caractéristique
Goût: typiquement sucré
Pouvoir sucrant: 100 % (standard pour le pouvoir sucrant)

Caractéristiques analytiques

	Unité	Norme	Méthode
Apparence	point EC	≤ 4,0	Icumsa
Couleur (420 nm)	point EC	≤ 3,0	Icumsa
Cendres	point EC	≤ 6,0	Icumsa
Total	point EC	≤ 8,0	
Polarisation	(°S)	≥ 99,7	Icumsa
Sucres réducteurs	%	≤ 0,040	Icumsa
Humidité	%	≤ 0,060	Icumsa
SO ₂	mg/kg	≤ 10	Icumsa
Fe	mg/kg	≤ 0,5	
Matières insolubles dans l'eau	mg/kg	≤ 7,0	

Icumsa : International Commission for Uniform Methods of Sugar analysis

Granulométrie



Type	Produit	MA (mm)	CV	Fines % <0,20mm	Autres	Emballage
Standard	RTV	> 0,40	≤ 50	≤ 5,0		vrac 1000 kg
Moyen	RG	0,6 – 1,0	≤ 40	≤ 2,0		vrac
Fin	RT	0,5 – 0,65	≤ 20	≤ 2,0	(**)	vrac
Fin	RF	0,4 – 0,6	≤ 40	≤ 5,0		vrac
Gros	BD	1,4 – 3,15	-	≤ 1,0		25 kg
Fin	ST	0,45 – 0,65	≤ 35	≤ 2,0		20 kg 25 kg 1000 kg
Sciure fine	S2	0,35 – 0,55	≤ 35	≤ 3,0	>0,71mm : ≤ 6,0% <0,315mm : ≤ 9,0%	25 kg 1000 kg
Semoule ultra fine	S1				>0,63mm : ≤ 0,2% >0,40mm : ≤ 8,0% <0,125mm : ≤ 5,0%	25 kg 1000 kg
Impalpable	S0				>0,25mm : ≤ 0,5% >0,18mm : ≤ 3,0% <0,14mm : ≥ 90,0%	25 kg
Tri-star standard	G2 (*)	0,55 – 0,75	≤ 35	≤ 2,0		25 kg
Tri-star poudre	G0 (*)				<0,10mm : ≥ 80,0%	25 kg

(*) Ce produit est conforme à la version en vigueur de la monographie « Sucrose » de la Pharmacopée Européenne.

(**) Fractions indicatives:

Reste sur tamis %	0,85 mm	0,60 mm	0,50 mm	0,425 mm	0,30 mm	0,20 mm	% <0,20mm
RT	≤ 2,5	≤ 75,0	≤ 50,0	≤ 20,0	≤ 10,0	≤ 2,0	≤ 2,0

Caractéristiques physiques et techniques

Définition:	saccharose (disaccharide anhydre)
Formule chimique:	$C_{12}H_{22}O_{11}$
Poids moléculaire:	342.30
Densité cristalline (at 15°C):	1.59 g/cm ³
Volume spécifique cristal (at 15°C):	0.63 cm ³ /g
Densité:	800- 900 kg /m ³ (en fonction de la granulométrie)
Point de fusion (melting range):	187 -189 °C

Aspect microbiologique

Le sucre sec est un produit contenant très peu d'eau. Les analyses montrent que l'activité de l'eau (a_w) du sucre sec se situe entre 0,2 et 0,3. Ces valeurs sont largement inférieures à la limite de développement des micro-organismes (0,6 – 0,7). Pour cette raison, le sucre sec est considéré comme un produit microbiologiquement sûr, ne nécessitant aucune précaution autre que des bonnes pratiques de fabrication (GMP) et un stockage sec et hygiénique.

Paramètre	Unité	Norme	Méthode
Levures	Cfu/10 g	≤ 10	Icumsa
Moisissures	Cfu/10 g	≤ 10	Icumsa
Bactéries mésophiles (*)	Cfu/10 g	≤ 200	Icumsa

(*) : A.B.C.B. specifications (American Bottlers of Carbonated Beverages)
Icumsa : International Commission for Uniform Methods of Sugar analysis)

Valeur nutritionnelle

Le produit contient les ingrédients suivants : sucre (conformément au Règlement européen (UE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).

Valeur nutritionnelle (100g):

Valeur énergétique:	400 kcal / 1700 kJ
Carbohydrates:	100 g – dont sucre : 100 g

Aucun autre nutriment ou composant couverts par le Règlement européen (UE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires n'est présent, ou alors seulement à l'état de traces.

Allergènes

Les sucres produits par la Raffinerie Tirlemontoise n'ont aucune obligation spécifique en ce qui concerne l'étiquetage des ingrédients listés à l'annexe II du Règlement européen (UE) N° 1169/2011 portant sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Information complémentaire : la teneur en SO₂ est inférieure à 10 mg/kg.

GMO

Le sucre produit par la Raffinerie Tirlemontoise peut être commercialisé conformément aux Règlements européens (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003 (sur l'autorisation, l'étiquetage et la traçabilité des denrées génétiquement modifiées) et n'est pas sujet à un étiquetage particulier conformément à ces règlements.

En cas de changement de la situation, la Raffinerie Tirlemontoise, conformément à ces mêmes règlements, en informera ses clients.

Recommandations de stockage

Conditions de stockage recommandées :
Température ambiante (+/- 20°C),
Humidité relative ≤ 65 % (à 20°C),
Éviter les chocs thermiques et le contact avec des surfaces humides.

Dans ces conditions, le sucre garde ses propriétés et peut être stocké pendant une durée illimitée. Conformément au Règlement européen (UE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (annexe X, 1d) les sucres secs ne requièrent pas de DLUO (date de péremption).

Contrôles effectués par le fournisseur

- Vérification de la propreté des camions ;
- Prise d'échantillon au départ ;
- Plombage des citernes en vrac ;
- Contrôle et approbation annuels des ponts à peser du fournisseur par l'Institut de Métrologie dépendant du Ministère des Affaires Economiques.

Remarques

- Tous les matériaux d'emballage utilisés pour les sucres produits par la Raffinerie Tirlemontoise sont des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et sont conformes aux différentes législations en vigueur (Règlements européens (UE) N° 1935/2004, (UE) N° 2023/2006 et si d'application (UE) N° 10/2011, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires).
- Pour les livraisons de sucre en vrac, seules des citernes réservées au transport de denrées alimentaires, sont utilisées.
- Le poids net chargé varie entre 25 et 30T. Le camion est pesé avant et après chargement. Le ticket de pesée est communiqué à l'usine de réception lors de la livraison.

Date de la version précédente: 16/04/2013

Date de révision: 17/03/2016
