

Specification sheet - *Spécifications*

D1-D3-BR

Description / Description / Beschrijving

Crystal sugar coated with brown sugar syrup
Sucre cristal enrobe d'un sirop de sucre brun
 Kristalsuiker gecoat met een bruin suikerstroop

D1	D3	BR
Blond	Golden	Dark
<i>Blond</i>	<i>Doré</i>	<i>Foncé</i>
<i>Blond</i>	<i>Goud</i>	<i>Donker</i>

Name / Appellation usuelle / Gebruikelijke benaming

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| • Belgique / België | Sucre brun / Bruine suiker |
| • France | Façon vergeoise |
| • UK | Brown sugar |
| • Deutschland | Brauner Zucker |

Labelling / Etiquetage / Etikettering

D1	D3	BR
Sugar, invert sugar syrup <i>Sucre, sirop de sucre inverti</i> Suiker, invertsuikersiroop Or / Ou / of Sugar, invert sugar syrup, candi syrup <i>Sucre, sirop de sucre inverti, sirop de candi</i> Suiker, invertsuikersiroop, kandijsiroop	Sugar, invert sugar syrup, caramel (or burnt sugar) <i>Sucre, sirop de sucre inverti, caramel</i> Suiker, invertsuikersiroop, karamel	Sugar, invert sugar syrup, colour : caramel E150d. Contains sulfites <i>Sucre, sirop de sucre inverti, colorant : caramel E150d. Contient des sulfites</i> Suiker, invertsuikersiroop, kleurstof: karamel E150d. Bevat sulfieten
		The declaration of sulphites is required if you use more than 303 grams of brown sugar per kg of finished product (concentration greater than 10 ppm). <i>La déclaration des sulfites est obligatoire si vous utilisez plus de 303 g de sucre brun par kg de produit fini (teneur supérieure à 10 ppm).</i> De verklaring van sulfieten is vereist als u meer dan 303 gram bruine suiker per kg eindproduct gebruikt (concentratie groter dan 10 ppm).

Nutritional data for 100 g / Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g / Nutritionele informatie voor 100 g

Energy / <i>Energie</i> / Energetische waarde	1640 kJ / 392 kcal
Fat / <i>Matière grasse</i> / Vetten	0 g
of which saturates / dont : acides gras saturés	0 g
of which monounsaturated / dont : acides gras mono insaturés	0 g
of which polyunsaturated / dont : acides gras poly insaturés	0 g
of which trans / dont : acides gras trans	0 g
Carbohydrate / <i>Glucides</i> / Koolhydraten	98 g
of which sugars / dont : sucres / Waarvan suikers	98 g
of which polyols / dont : polyols	0 g
of which starch / dont : amidon	0 g
Fibre / <i>Fibres alimentaires</i> / Voedingsvezels	0 g
Proteins / <i>Protéines</i> / Eiwitten	0 g
Salt / <i>Sel</i> / Zout (2,5 x sodium)	0.03 g

Characteristics / Caractéristiques / Kenmerken

	D1	D3	BR
Coloration in solution / <i>Coloration en solution</i> / <i>Kleur van de oplossing</i>	1600-2200 ICUMSA	8000-13000 ICUMSA	18000-25000 ICUMSA
Dry matter / <i>Matière sèche</i> / <i>Droge stof</i>	98 ± 0,5 %		
Granule size / <i>granulométrie</i> / <i>Korrelgrootte</i>			
MA. OM	400-600 µm		
< 850 µm	min 95%		
< 355 µm	15% - 40%		

Microbiological data / Microbiologie / Bacteriologische gegevens

Mesophilic aerobic germs / <i>Germes aérobies mésophiles</i> / <i>Mesofiele aërobe bacteriën</i>	< 20 / g
Coliforms / <i>Coliformes</i> / <i>Coliformen</i>	< 1 / g
Yeast / <i>Levures</i> / <i>Gisten</i>	< 10 / g
Mould / <i>Moisissures</i> / <i>Schimmels</i>	< 10 / g
Salmonella spp / <i>Listeria</i> spp	Absence/ 25g
Pathogen toxins / <i>Toxines pathogènes</i> / <i>Pathogene toxines</i>	Absence

Allergens / Allergènes / Allergenen

D1	D3	BR
No allergen labeling required according to regulation EU N° 1169/2011 <i>Pas d'étiquetage allergène requis en accord avec le règlement UE 1169/2011</i> Geen allergenen etiketteringsvoorschriften in overeenstemming met de EU-verordening 1169/2011		Sulfites : max 33 ppm

GMO free / Non OGM / GGO-vrij

This product does not contain GMO's (genetically modified organisms) or GMO-derived components. It is not produced using GMO-based technology. It is not concerned by European Regulations 1829/2003 and 1830/2003
Ce produit ne contient pas d'OGM (organismes génétiquement modifiés) ni de composants dérivés d'OGM. Il n'est pas produit à partir d'une technologie basée sur les OGM. Il n'est pas concerné par les règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.

Dit product bevat geen GGO's (genetisch gemodificeerde organismen) of componenten afgeleid van GGO's bevatten. Het is niet gemaakt van een technologie op basis van GGO's. Het wordt niet beïnvloed door de EU regelgeving 1829/2003 en 1830/2003.

Contaminants / Contaminants / Verontreinigingen

Sucrierie Couplet S.A certifies that our products comply to:

- Regulation (EC) N° 1881/2006 of the European Parliament and of the Council of 19th of December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.
- Regulation (EC) N° 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23rd of February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC.

Sucrierie Couplet S.A certifie que nos produits respectent :

- *Règlement (EC) N° 1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires*
- *Règlement (EC) N° 396/2005 de la commission du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.*

Sucrierie Couplet S.A verklaart dat onze producten voldoen aan:

- *Verordening (EG) Nr. 1881/2006 van de commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.*
- *Verordening (EG) Nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/ EG van de Raad.*

Shelf life / Conservation / Houdbaarheid

24 months from production date in normal conditions (12-20°C and max 65-80 % relative humidity). Avoid thermal shocks.

24 mois à partir de la date de production en conditions normales (12-20°C et max 65-80 % d'humidité relative). Eviter les chocs thermiques.

24 maanden vanaf de productiedatum onder normale voorwaarden (12- 20 °C en 65-80 % relatieve vochtigheid). Thermische schok te vermijden

Transport conditions / Conditions de transport / Vervoersvoorwaarden

During transport, conditions may be out of the range (12-20°C and max 65-80 % relative humidity) without any problem for the product. Avoid thermal shocks.

Au cours du transport, les conditions peuvent être en dehors du range (12- 20°C et max 65-80 % d'humidité relative) sans aucun problème pour le produit. Eviter les chocs thermiques.

De transportomstandigheden mogen buiten de range (12- 20 °C en maximaal 65-80% relatieve vochtigheid) vallen zonder problemen voor het product. Vermijd thermische schokken.

Other guarantees / Autres garanties / andere garanties

Sucrerie Couplet S.A certifies that our products :

- Do not contain alcohol;
- Do not contain sweeteners;
- Have not been treated with ionising radiation, nor have any of their ingredients;

- *Sucrerie Couplet S.A certifie que nos produits :*
- *Ne contiennent pas d'alcool;*
- *Ne contiennent pas d'édulcorants;*
- *N'ont pas subi de traitement par rayons ionisants, ni aucun des ingrédients;*

Sucrerie Couplet S.A. verklaart dat onze producten:

- *Geen alcohol bevatten;*
- *Geen zoetstoffen bevatten;*
- *Geen behandelingen met ioniserende straling ondergaan, noch een van de ingrediënten;*

Dietary requirements (The product is suitable for)	Yes/No	Certified
▪ Kosher	Yes	Yes
▪ Halal	Yes	Yes
▪ Vegetarians	Yes	No
▪ Vegetalians	Yes	No
▪ Vegans	Yes	No
▪ Ovo lacto vegetarians	Yes	No
▪ Coeliacs	Yes	No

Country of origin / Pays d'origine / Land van herkomst

Sucrerie Couplet S.A certifies that our products are made in Belgium.

Sucrerie Couplet S.A certifie que nos produits sont fabriqués en Belgique.

Sucrerie Couplet S.A. bevestigt dat onze producten worden geproduceerd in België.

This information is accurate to the best of our knowledge and remains the property of the issuer of this specification. It is up to the user, under its responsibility, to make sure of the possibilities and conditions of use of this ingredient, used alone or in combination with other products. Couplet Sugars shall not be held responsible for any damage occurring in the finished product.

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances et restent la propriété de l'émetteur de cette fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des possibilités et conditions d'utilisation de cet ingrédient, utilisé seul ou en combinaison avec d'autres produits. Couplet Sugars ne peut être porté responsable en cas de dommage survenant dans le produit fini.

Deze informatie is opgesteld volgens het beste van onze kennis en blijft de eigendom van de uitgever van deze specificatie. Het ligt aan de gebruiker om zich, op zijn verantwoordelijkheid, te vergewissen van de mogelijkheden en gebruiksvoorwaarden van dit ingrediënt, alleen gebruikt of in combinatie met andere producten. Couplet Sugars kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor enige schade veroorzaakt in het eindproduct.