

Spécification produit

Article n° 6805
Nom X25KG GOLDEN SUCRE DE CANNE Q2
Date 26/06/2018
Version 2

Déscription produit

GOLDEN SUCRE DE CANNE Q2

<i>Ingrédient</i> <i>Pays</i>	<i>Pour cent</i> <i>Origine</i>	<i>Fonction</i>	<i>E-num</i> <i>variété</i>
sucre de canne	100,00		
Guadeloupe	canne à sucre		

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
teneur de humidité	0,06	0,1	%
couleur	500	1000	ICUMSA
polarisation	99,0	99,7	°
dimension	0,6	0,8	mm
taux de cendre	0,05		%
partie insoluble		500	mg/kg
sucre réduit		0,3	%

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1.695,00	Magnesium (mg)	0,00
Valeurs nutritives (kcal)	399,00	Phosphore (mg)	0,00
Totaux protéines (g)	0,00	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	0,00
Totaux carbohydrates (g)	99,70	Zinc (mg)	0,00
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	99,60	VITAMINE A retinol (µg)	0,00
<i>Polyols (g)</i>	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	0,00
<i>Amidon (g)</i>	0,00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	0,00
Totaux lipides (g)	0,00	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	0,00	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	0,00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	0,00	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	0,00	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,00	VITAMINE E alfa-tocopherol (µg)	0,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	0,00	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	0,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	0,00	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	0,00	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	0,00		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Germes totaux		< 200	cfu/g	
Moisissures		< 10	cfu/g	
Levures		< 10	cfu/g	

Données organoleptiques

Aspect visu typique de sucre de canne

Couleur cristal blonde

Goût typique de sucre de canne

Odeur typique de sucre de canne

Conservation

D.L.U.O. à la date de production

Température de conservation optimale +/- 20°C (ambiante)

Humidité relative optimale < 75

Méthode d'indication D.L.U.O. différentes possibilités

Location indication D.L.U.O.

Méthode indication numéro de lot différentes possibilités

Location indication numéro de lot

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type				
Dimension	Longueur / cm			
	Largeur / cm			
	Hauteur / cm			
Poids	kg			
Matériaux				

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1

Nombre de couches type 1 / palette

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette

Nombres d'emballages secondaires / palette

Unité

poids nets / unité 25,00 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable ☐

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE, 2023/2006/EC,...).

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

Plan d'analyse

Fréquence

info disponible sur demande

Allergènes

<i>Nr</i>	<i>Code</i>	<i>Gs1Code</i>	<i>Nom</i>	<i>Valeur</i>
1	1.1	UW	Blé	-
2	1.2	NR	Seigle	-
3	1.3	GB	Orge	-
4	1.4	GO	Avoine	-
5	1.5	GS	Epeautre	-
6	1.6	GK	Khorasantarwe	-
7	1	AW	Gluten	-
8	2.0	AC	Crustacés	-
9	3.0	AE	OEuf	-
10	4.0	AF	Poissons	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-
12	6.0	AY	Soja	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-
14	8.1	SA	Amandes	-
15	8.2	SH	Noisettes	-
16	8.3	SW	Noix	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-
20	8.7	ST	Pistaches	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-
22	8	AN	Fruits à cocques	-
23	9.0	BC	Céleri	-
24	10.0	BM	Moutarde	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-
27	13.0	NL	Lupin	-
28	14.0	UM	Mollusques	-
29	20.0	ML	Lactose	-
30	21.0	NC	Cacao	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-
32	23.0	MK	Poulet	-
33	24.0	NK	Coriandre	-
34	25.0	NM	Mais	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-
36	27.0	MC	Boeuf	-
37	28.0	MP	Porc	-
38	29.0	NW	Carotte	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..