



Ci-joint les Specs pour la référence 42113642 (« White Sugar EU2_Version_2018_NL »).
Lorsque le stock de cette référence sera terminé, nous passerons à la référence harmonisée 40001174. Et pour cette référence, ci-joint la fiche technique "White Sugar Grade 2 Group_S-Shape."

PRODUCT DATA SHEET

Witte Suiker EU Klasse 2

Algemene beschrijving

De witte suiker is een product van de Tiense Suikerraffinaderij n.v. en komt overeen met de kwaliteit van "witte suiker" of "suiker", zoals beschreven in de Europese Richtlijn 2001/111/EU (inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers) en in het Belgisch Koninklijk Besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers.

Witte suiker wordt geproduceerd in overeenstemming met de relevante voorzorgmaatregelen van de Europese Wet, meer in het bijzonder zoals vastgelegd in de Europese Verordening (EU) Nr. 178/2002 (inzake de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, de oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden).

Witte suiker voldoet aan de kwaliteitstandaard zoals beschreven in de Europese Verordening (EU) Nr. 1308/2013.

Sensorische aspecten

Voorkomen:	witte, transparante kristallen
Geur:	specifieke geur
Smaak:	zuivere, typische zoete smaak
Relatieve zoetkracht:	100 % (standaard voor zoetkracht)

Analytische aspecten

Parameter	Eenheid	Norm	Methode
Uiterlijk (Kleurtype)	EG Punten	$\leq 9,0$	ICUMSA
Kleur in oplossing (420 nm)	EG Punten	$\leq 6,0$	ICUMSA
As	EG Punten	$\leq 15,0$	ICUMSA
Totaal	EG Punten	$\leq 22,0$	ICUMSA
Polarisatie	(°S)	$\geq 99,7$	ICUMSA
Reducerende suikers	%	$\leq 0,040$	ICUMSA
Vocht	%	$\leq 0,060$	ICUMSA
SO ₂	mg/kg	≤ 10	ICUMSA

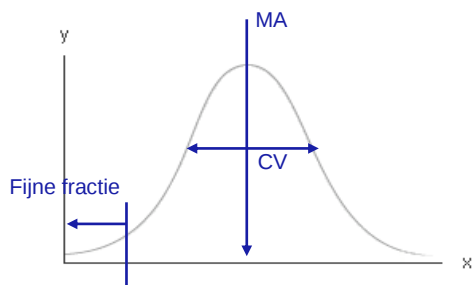
ICUMSA : International Commission for Uniform Methods of Sugar analysis

📍 Tiense Suikerraffinaderij N.V. - Raffinerie Tirlemontoise S.A. | Tervurenlaan 182, BE-1150 Brussel - Avenue de Tervueren 182, BE-1150 Bruxelles

🌐 www.tiensesuikerraffinaderij.com - www.raffinerietirlemontoise.com

📠 BTW-TVA BE0436 410 522 | R.P.M. BRUXELLES - R.P.R. BRUSSEL | IBAN BE37 3300 0936 7628 | BIC BBRUBEBB

Korrelgrootte



Type	Product	MA (mm)	CV	Fijne fractie %<0,20mm	Andere fracties	Verpakking
Standaard EU2 S	K20	0,4 – 1,0	≤ 50	≤ 5,0		Bulk 1000 kg
Medium EU2 M	K2	0,6 – 1,0	≤ 32	≤ 2,0		Bulk 1000 kg 25 kg 20 kg
Fijn EU2 F	K1	0,4 – 0,6	≤ 40	≤ 5,0		Bulk 1000 kg 25 kg 20 kg
Ultra fijn	K11	0,2 – 0,4	≤ 40	≤ 15,0	< 0,125mm: ≤ 5,0%	1000 kg

Fysische en technische aspecten

Definitie:	Sacharose (disacharide anhydre)
Chemische formule:	$C_{12}H_{22}O_{11}$
Moleculair gewicht:	342.30
Densiteit:	800- 950 kg /m ³ (in functie van de granulometrie)
Smeltpunt (smeltrange):	187 -189 °C



Microbiologisch aspect

De suiker is een droog product dat slechts een kleine hoeveelheid water bevat. Metingen tonen aan dat de wateractiviteit (a_w) zich situeert tussen 0,2 en 0,3. Deze waarden bevinden zich ver onder de minimale grens van wateractiviteit waarbij micro-organismen kunnen groeien (0,6 – 0,7).

Omwille van deze reden kunnen we droge suiker beschouwen als een microbiologisch veilig product, welk geen verdere voorzorgen behoeft dan 'Good Manufacturing Practices' en droge, hygiënische opslag.

Parameter	Eenheid	Norm	Methode
Gisten	Cfu/10 g	≤ 10	ICUMSA
Schimmels	Cfu/10 g	≤ 10	ICUMSA
Mesofiele bacteriën	Cfu/10 g	≤ 200	ICUMSA

ICUMSA : International Commission for Uniform Methods of Sugar analysis

Nutritionele informatie

100 g witte suiker bevat:

Energetische waarde:	400 kcal / 1700 kJ
Vetten:	0 g
Waarvan verzadigde vetzuren:	0 g
Koolhydraten:	100 g
Waarvan suiker:	100 g
Eiwitten:	0 g
Zout:	0 g

Allergenen

De suiker, die geproduceerd werd door de Tiense Suikerraffinaderij n.v., heeft geen specifieke verplichting om stoffen (allergenen) te labelen die vermeld zijn in de Bijlage II van de Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

In het bijzonder: het SO₂-gehalte is lager dan 10 mg/kg.

📍 Tiense Suikerraffinaderij N.V. - Raffinerie Tirlemontoise S.A. | Tervurenlaan 182, BE-1150 Brussel - Avenue de Tervueren 182, BE-1150 Bruxelles

🌐 www.tiensesuikerraffinaderij.com - www.raffinerietirlemontoise.com

📠 BTW-TVA BE0436 410 522 | R.P.M. BRUXELLES - R.P.R. BRUSSEL | IBAN BE37 3300 0936 7628 | BIC BBRUBEBB



GMO

De suiker, die geproduceerd werd door de Tiense Suikerraffinaderij n.v., is verkoopbaar in overeenstemming met de Europese Verordening (EU) Nr. 1829/2003 en (EU) Nr. 1830/2003 (betreffende de vergunning, de etikettering en de traceerbaarheid van de genetisch gewijzigde voeding en voeder) en is niet het onderwerp van een verplichte etikettering in overeenstemming met deze verordeningen.

Aanbevelingen voor opslag en stabiliteit

Aanbevolen opslagvoorwaarden: Temperatuur: > 10°C;
 Relatieve vochtigheid ≤ 65 % (bij 20°C);
 Niet bewaren in de nabijheid van sterk geurende producten.

Onder de boven vermelde condities behoudt de suiker zijn specifieke eigenschappen en kan de suiker bewaard worden voor een vrijwel onbepaalde tijd.

In overeenstemming met Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (bijlage X, 1d) is een aanduiding van de datum van minimale houdbaarheid ('te gebruiken voor'/'te gebruiken tot' datum) niet vereist voor suikers in vaste vorm.

Controles uitgevoerd door de leverancier

- Zuiverheid citernes;
- Staalname bij vertrek;
- Verzegeling van de bulkciterne;
- Jaarlijkse controle en goedkeuring van de weegbruggen van de leverancier door het Metrologische Instituut, afhankelijk van het Ministerie van Economische Zaken.

Opmerkingen

- Voor de levering van suiker in bulk gebruikt de leverancier uitsluitend bulktransport bestemd voor levensmiddelen.
- Het netto gewicht schommelt tussen 25 en 30 ton. De tankwagen wordt gewogen voor en na het laden. De weegbrief wordt afgegeven aan de klant bij de levering.
- Alle verpakkingsmateriaal dat gebruikt wordt voor de suikers van de Tiense Suikerraffinaderij is voedingsgeschikt volgens de verschillende relevante wetgevingen met betrekking tot materiaal in contact met voeding (Europese Verordeningen (EU) Nr. 1935/2004, (EU) Nr. 2023/2006 en indien van toepassing (EU) Nr. 10/2011, met betrekking tot plastic materialen in contact met voeding).

Datum van vorige versie: **27/04/2015**

Datum revisie: **14/05/2018**

📍 Tiense Suikerraffinaderij N.V. - Raffinerie Tirlémontoise S.A. | Tervurenlaan 182, BE-1150 Brussel - Avenue de Tervueren 182, BE-1150 Bruxelles

🌐 www.tiensesuikerraffinaderij.com - www.raffinerietirlémontoise.com

📠 BTW-TVA BE0436 410 522 | R.P.M. BRUXELLES - R.P.R. BRUSSEL | IBAN BE37 3300 0936 7628 | BIC BBRUBEBB

White Sugar – EU Grade 2

Product Description

White Sugar is a single ingredient foodstuff that consists of colourless, pure, free flowing crystals of sucrose with a white appearance.

Labelling

The product contains the following ingredients: sugar

Sensory Characteristics

Appearance	White or transparent crystals
Odour	Slight typical smell
Taste	Typically and purely sweet

Physical and Chemical Parameters

Parameter	Guidance values	Methods
Colour type	Max. 4.5 IU (max. 9 points)	ICUMSA ⁽¹⁾
Colour in solution	Max. 45 IU (max. 6 points)	ICUMSA ⁽¹⁾
Ash content	Max. 0.027 % (max. 15 points)	ICUMSA ⁽¹⁾
Total points	Max. 22 points	Calculated
Polarisation	Min. 99.7 °Z	ICUMSA ⁽¹⁾
Invert sugar content	Max. 0.04 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Moisture	Max. 0.06 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Bulk Density	800 kg/m ³ to 950 kg/m ³ (depending on particles size)	Gravimetric

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

IU = ICUMSA Unit

Particle size

Type designation	Type Symbol	Mean aperture (mm)	CV (%)	Fines < 0.2 mm (%)
White Sugar coarse	C	1.00 – 1.60	< 40	< 5
White Sugar standard	S	0.40 – 1.00	< 45	< 5
White Sugar medium	M	0.60 – 1.00	< 45	< 5
White Sugar fine	F	0.40 – 0.65	< 50	< 5

Type designation	Type Symbol	Mean aperture (mm)	CV (%)	Fines < 0.125 mm (%)
White Sugar extra fine	XF	0.20 – 0.40	< 40	< 15
White Sugar extra extra fine	XXF	0.18 – 0.25	< 30	< 5

Microbiological Parameter

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

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

Storage and stability

Storage conditions	Temperature > 10 °C Relative humidity < 65% Store separately from smelling materials
Storage period	Under the above mentioned conditions White Sugar retains its specific properties and can be stored for for a virtually unlimited time.

Nutrition declaration

according to Regulation (EU) No 1169/2011 per 100 g

Energy value	1 700 (400)	kJ (kcal)
Fat	0	g
of which saturates	0	g
Carbohydrates	100	g
of which sugars	100	g
Protein	0	g
Salt	0	g

Additional aspects

General	The product complies with applicable European food legislation. This includes: Council Directive 2001 /111 /EC <i>"relating to certain sugars intended for human consumption"</i> , Regulation (EC) No 178/2002 <i>"laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety"</i> and Regulation (EC) No 852/2004 <i>"on the hygiene of foodstuffs"</i> . The implemented Food Safety Management System corresponds to a GFSI-equivalent scheme. Certificates are available on request.
Special diets	The product is made from agricultural raw material. No processing aids derived from animals are used. Therefore the product can be regarded as suitable for vegetarians and vegans. Additionally the product is Kosher and Halal certified. Certificates are available upon request.
Allergens	An allergen labelling according to Regulation (EU) No 1169/2011 <i>"on the provision of food information to consumers"</i> is not required. Except SO ₂ no substances listed in Annex II are used in the sugar production process. The SO ₂ content of the product is below 10 mg/kg.

GMO	The product does not require labelling according to Regulation (EC) No 1829/2003 <i>“on genetically modified food and feed”</i> and Regulation (EC) No 1830/2003 <i>“concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms”</i> .
Nano technology	Based on the definition of Regulation (EU) No 1169/2011 <i>“on the provision of food information to consumers”</i> the product is not an engineered nanomaterial.
Contaminants/ Pesticide residues	Compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 <i>“setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs”</i> and Regulation (EC) No 396/2005 <i>“on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin”</i> is guaranteed for this product.
Ionization/Irradiation	This product is not subject to ionization/irradiation covered by Directive 1999/2/EC <i>“concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation”</i> resp. Directive 1999/3/EC <i>“on the establishment of a Community list of foods and food ingredients treated with ionising radiation”</i> .
Packaging material	The packaging material complies with Regulation (EC) No 1935/2004 <i>“on materials and articles intended to come into contact with food”</i> and Regulation (EU) No 10/2011 <i>“on plastic materials and articles intended to come into contact with food”</i> .
Trading units	In general, deliveries are possible in bags, big bags and bulk. Details can be provided on request.
Safety precautions	Depending on the grain size and type of operational process used, mixtures of sugar dust and air can form an explosive atmosphere.
REACH	Sucrose (EINECS NO: 200–334–9, CAS No: 57–50–1) is explicitly mentioned in Annex IV <i>“Exemptions from the obligation to register in accordance with article 2 (7)(a)”</i> of Regulation (EC) No 1907/2006 <i>“concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH), establishing a European Chemicals Agency”</i> . Therefore a registration is not necessary.
Customs Tariff Number	17019910