

DESCRIPTION

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est issu de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière française.

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est un sucre blanc, correspondant au haut de gamme de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

Sa granulométrie fine, obtenue par un tamisage, est le fruit d'une longue expérience en collaboration avec les artisans et les industriels.

UTILISATIONS

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ, grâce à sa grande régularité et sa finesse, est le produit utilisé traditionnellement par les artisans et industriels de la **Biscuiterie et Pâtisserie** pour la fabrication des pâtes sablées, galettes et cookies, et en saupoudrage (boudoirs,...).

ETIQUETAGE

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation : « sucre » ou « sucre blanc ».

COMPOSITION / INGREDIENTS

100% Sucre

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- Règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'**hygiène** des denrées alimentaires
- Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'**alimentation humaine**
- Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au **contact** des denrées alimentaires
- Règlement 915/2023 relatif aux teneurs maximales pour certains **contaminants** dans les denrées alimentaires

Ce produit est un produit conventionnel, non issu d'**OGM** selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit est exempt de tout ingrédient se présentant sous forme de **nanomatériaux** manufacturés.

Ce produit n'a pas subi de traitement d'**irradiation**.

Ce produit ne renferme aucun des produits **allergènes** repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

CARACTERISTIQUES

PHYSICO/CHIMIE	CRITERES QUALITATIFS		
Polarisation	min 99.8%	Total	13 points UE maxi
Sucres réducteurs (fructose, glucose)	max 0.04%	Aspect	5 points UE maxi
Humidité	max 0.06%	Coloration en solution	4 points UE maxi soit 30 UI
SO2	max 4 mg/kg	Cendres conductimétriques	9 points UE maxi soit 0.016%

GRANULOMETRIE INDICATIVE

Ouverture moyenne indicative (OM)	0.30 à 0.50 mm
Refus maxi / tamis (% / mm)	2 / 0,8
Passant maxi / tamis (% / mm)	5 / 0,125

MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles Aérobies	< 200 cfu/10g
Levures	< 10 cfu/10g
Moisissures	< 10 cfu/10g
E. Coli	< 10 cfu/10g
Salmonelles	Non détectés dans 25g
Entérobactéries	Non détectés dans 10gr

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1700 kJ ; 400 kcal	Protides	0 g
Glucides	100 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	100 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

IDENTIFICATION DES LOTS

Pour les produits en vrac le numéro du lot correspond au N° du BL.

Pour les produits conditionnés, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : **AA U SS J** (AA = année, U = centre livrancier, SS = semaine, J = 1 lundi, 2 mardi ... ou 0 = semaine entière).

CONDITIONNEMENT

Sac	25 Kg net 20 Kg net 20 Kg net (Erstein)	Palette de 900 Kg net Palette de 1000 Kg net Palette de 960 Kg net	12 couches de 3 sacs 10 couches de 5 sacs 8 couches de 6 sacs
Conteneur Souple (BB)	1000 Kg net 1200 Kg net		
Vrac	Route ou Fer		

DDM

Selon le Règlement INCO UE N°1169/2011, relatif à l'étiquetage, les sucres à l'état solide ne sont pas soumis à une date de durabilité minimale (DDM).

CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION

L'entreposage est à effectuer de façon optimale à une température de 15 à 25°C et à une humidité relative inférieure à 65%.

Eviter les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité avec des produits fortement odorants. Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.

Date de mise à jour : 01/10/2025

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude, elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.