

Icing Sugar with starch



PRODUCT INFORMATION

Product Description

Icing sugar with starch contains native maize starch for better sprinkling and free-flowing property.

Specification

Legal compliance

Icing sugar with starch and its packaging complies with the relevant provisions of the German and European Food Law, particularly the German “Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch” (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) and the European Regulation (EC) No 178/ 2002 (EU-regulation).

The used extra-white sugar complies with the Council Directive on the approximation of the laws of the Member States concerning certain sugars intended for human consumption (Council Directive 2001/111/EC).

Composition

Dry matter app. 99,5 %

Composition of dry matter:

sucrose app. 97 %

higher saccharides app. 3 %

Microbiological parameters

| Parameter | Unit | Upper guidance value | Method |
|-------------------------------------|-------|----------------------|-----------------------|
| Total mesophilic bacteria (aerobic) | cfu/g | 200 | ICUMSA ⁽¹⁾ |
| Yeast | cfu/g | 10 | ICUMSA ⁽¹⁾ |
| Mould | cfu/g | 10 | ICUMSA ⁽¹⁾ |

¹ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Crystal size

Crystal size for min. 80 % weight in sugar: < 100 µm

Additional Information

Labelling

The sales denomination is: "Icing Sugar"

The product contains the following ingredients: sugar, starch.

Nutritional information

100 g Icing Sugar with starch contain according to regulation (EU) No 1169/2011:

| | | |
|---------------------|------------|-----------|
| Energy: | 1700 (400) | kJ (kcal) |
| Fat: | 0 | g |
| of which saturates: | 0 | g |
| Carbohydrates: | 100 | g |
| of which sugars: | 97 | g |
| Protein: | 0 | g |
| Salt: | 0 | g |

Allergens

Icing Sugar with starch does not require allergen labelling according to Regulation (EU) No 1169/2011. Except Sulfit (SO₂) no other allergens listed in Regulation (EU) No 1169/2011 are used during production. The SO₂-content is below 10 mg/kg.

GMO

Icing Sugar with starch need not to be labeled according to regulations EC No. 1829/2003 and EC No.1830/2003.

Sensory characteristics

| | |
|-------------|----------------|
| Appearance: | white powder |
| Taste: | pleasant sweet |

Storage

Recommended storage conditions: temperature 20°C ± 5°C
 relative humidity below 65 %

Icing sugar should not be kept near smelling materials.

Icing sugar with starch can be stored for 5 years under these conditions.

Trade sizes

| Article | Packaging | Packaging unit kg |
|-------------------------|-----------|----------------------|
| Icing Sugar with starch | Bag | 2, 5, 10, 25 |



Südzucker AG • Maximilianstraße 10 • 68165 Mannheim
Telefon (0621) 421-0 • Telefax (0621) 421-393 • www.suedzucker.de



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

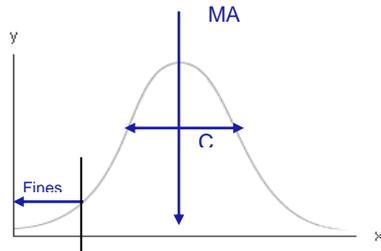
Apparence: blanc, cristaux transparents
Odeur: caractéristique
Goût: typiquement sucré
Pouvoir sucrant: 100 % (standard pour le pouvoir sucrant)

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 Tirlémontoise 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 Tirlémontoise, 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 Tirlémontoise 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
