

# Spécification produit

N°Article	Description	Date	Version
00006805	X25KG GOLDEN SUCRE DE CANNE SP1	17/01/2024	6

## Déscription produit

sucre de canne

Ingrédient	Pour cent	Fonction	E-num	Pays	Origine	variété
sucre de canne	100,00			Guatemala	canne à sucre	

## Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
teneur de humidité		0,15	%
couleur	1100	1800	ICUMSA
polarisation		99,25	%
polarisation dry basis	98,8	99,40	%
taux de cendre		0,4	%
insoluble matter (burnt sugar particles, lumped sugar, ...)		100	mg/kg
C.V.		32	%
M.A.	0,70	1,10	mm

## Valeurs nutritives

Pour 100 g
------------

Valeurs nutritives (kJ)	1 696.00	Magnesium (mg)	
Valeurs nutritives (kcal)	399.00	Phosphore (mg)	
Totaux protéines (g)	0.00	Iode (mg)	
Protéines de lait (g)		Fer (mg)	
Totaux carbohydrates (g)	99.60	Zinc (mg)	
dont sucres (mono+disaccharides) (g)	99.60		
dont sucres ajouter (g)		VITAMINE A retinol (µg)	
dont polyols (g)		VITAMINE B1 thiamine (µg)	
dont amidon (g)		VITAMINE B2 riboflavine (µg)	
Totaux lipides (g)	0.00	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	
dont acides gras saturés (g)	0.00	VITAMINE B5 acide pantothen (µg)	
dont acides mono-insaturés (g)		VITAMINE C acide ascorbique (µg)	
dont acides poly-insaturés (g)		VITAMINE D calciferon (µg)	
dont acides gras trans totaux (g)		VITAMINE E alfa-tocopherol (µg)	
dont cholestérol (mg)		VITAMINE H biotine (µg)	
Fibres alimentaires (g)		VITAMINE M acide folique (µg)	
Alcool (g)		Matière sèche de cacao dégraissé (g)	
Natrium (mg)	0.00	Matière sèche de cacao (g)	
Sel (g)	0.00	Matière sèche de lait (g)	
Potassium (mg)		Matière grasse de lait (g)	
Calcium (mg)		Lactose	

## Données microbiologiques

Paramètre	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Levures		< 10	cfu/g	
Moisissures		< 10	cfu/g	
Germes totaux		< 200	cfu/g	
Salmonelles spp.	non détecté	non détecté	/25g	

## Données organoleptiques

<b>Aspect visuel</b>	typique de sucre de canne
<b>Couleur</b>	brun - blond
<b>Goût</b>	typique de sucre de canne
<b>Odeur</b>	typique de sucre de canne

## Conservation

D.L.U.O. à la date de production	illimité	
Température de conservation optimale	+/- 20°C (ambiante)	
Humidité relative optimale	< 75	% R.V.
Méthode d'indication D.L.U.O.	différentes possibilités	
Location indication D.L.U.O.	étiquette OU sur sac OU sur boîte	
Méthode indication numéro de lot	différentes possibilités	
Location indication numéro de lot	étiquette OU sur sac OU sur boîte	

--

## Emballage

			Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type			sac en papier		
Dimension	Longueur	/ cm	75.00		
	Largeur	/ cm	35.00		
	Hauteur	/ cm	10.00		
Poids	kg		0.250		
Matériaux			papier		

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire	1.00
---	------

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1	5.00
Nombre de couches type 1 / palette	8.00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2	
Nombre de couches type 2 / palette	

Nombres d'emballages primaires / palette	40.00
Nombres d'emballages secondaires / palette	40.00

--

## Unité

Poids nets / unité	25.00	kg
Nombres d'unité		
"e" applicable		
Applicable à	par emballage primaire	

## 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

--

**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. (852/2004/CE et amendements).

Définitions dans la liste d'allergènes: "+"= présent ; "-"= absence.

Signification en colonne contamination croisée : "+"= traces possibles présentes ; "-"= absence.

**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,...).

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

L'origine géographique est toujours indicative et est donnée sur la base de nos connaissances actuelles. Les pays d'origine peuvent changer en fonction de la disponibilité sur le marché mondial.

## Plan d'analyse

Paramètre	Fréquence
info disponible sur demande	

## Mode d'emploi

Conserver à l'abri de l'humidité.

## Allergènes

<b>Nr</b>	<b>Code</b>	<b>Gs1Code</b>	<b>Nom</b>	<b>Valeur</b>	<b>Contamination croisée</b>
1	1.1	UW	Blé	-	-
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	ÉPAUTRE	-	-
6	1.6	GK	Blé Khorasan	-	-
7	1.0	AW	glutes	-	-
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	8.0	AN	Fruits à coques	-	-
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	cendre	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.