

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 pantothenic (µg) | |
| dont acides mono-insaturés (g) | | VITAMINE C acide ascorbique (µg) | |
| dont acides poly-insaturés (g) | | VITAMINE D calciferol (µg) | |
| dont acides gras trans totaux (g) | | VITAMINE E alfa-tocoferol (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

| | |
|----------------------|---------------------------|
| Aspect visuel | typique de sucre de canne |
| Couleur | brun - blond |
| Goût | typique de sucre de canne |
| Odeur | 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 | Longeur | / 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 secundaires / 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 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

| Nr | Code | Gs1Code | Nom | Valeur | Contamination croisée |
|----|------|---------|-------------------------------------|--------|-----------------------|
| 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 cocques | - | - |
| 23 | 9.0 | BC | Céleri | - | - |
| 24 | 10.0 | BM | Moutarde | - | - |
| 25 | 11.0 | cendre | Graines de sésame | - | - |
| 26 | 12.0 | AU | Dioxide 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.