

## Fiche technique

# Cassonade extra foncée



### 1. Description

Sucre de couleur brune extra-foncée obtenu par le mixage des cristaux de sucres et sirop candi.

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

### 2. Ingrédients

Sucre, sirop de candi

### 3. Origine

Betterave à sucre

### 4. Propriétés

#### Propriétés physiques et chimiques

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Humidité %		1.5		%	BSCH071
pH	4.0	6.0		sol. 1:10	BSCH001
Couleur			900	EBC (CIE)	BSCH027
Cendres sulfatées (Ash)		2.5		%	BSCH053
Sucrose	97			w%w sur ds	BSCH036

#### Propriétés microbiologiques

	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	200		/10g ds 30°C	BSMI001 (ref. ICUMSA GS 2/3-41)
Levures	10		/10g ds 25°C	BSMI011 (ref. ICUMSA GS 2/3-47)
Moisissures	10		/10g ds 25°C	BSMI011 (ref. ICUMSA GS 2/3-47)



## 5. Valeurs nutritionnelles

### Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g (calculée)

Valeur énergétique	396	kcal
Valeur énergétique	1683	kJ
Protéines totales	0	g
Glucides totales	99	g
Sucres	99	g
Total matières grasses	0	g
Fibres	0	g
Sodium	<0.1	mg

## 6. Durée de vie

Information générale	Durée de vie illimitée à partir de la date de fabrication. Il est exempté d'indiquer la date de péremption en accord avec la Directive 2000/13, article 9 (5).
Information supplémentaire	Etant donné que le sucre mou est hygroscopique, l'amalgame peut intervenir dans le cas des conditions de stockage variables. Nous recommandons l'utilisation dans les 12 mois à partir de la date de fabrication.

## 7. Stockage

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Optimal</u>
Température °C	10	30	
Humidité %		65	
Conseils de conservation	Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit sec et propre. Le principe de gestion du stock applicable doit être premier entré, premier sorti.		
Information supplémentaire	Ne pas empiler les palettes. Eviter les fluctuations de température >10°C.		

## 8. Emballage

Sac 25 kg

## 9. Garanties de qualité

<b>Déclaration non-OGM</b>	Le fabricant confirme que ce produit ne contient, ni ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés. Par conséquent, les produits ne sont pas soumis à étiquetage en accord avec les réglementations 1829/2003/EC et 1830/2003/EC.
<b>Déclaration de non-ionisation</b>	Ni ce produit, ni ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement par ionisation lors du processus de fabrication.
<b>Sécurité alimentaire</b>	Belgosuc N.V. est certifié FSSC 22000 (incl. ISO 22000 + PAS 220).

L'information n'est fournie qu'à titre informatif. Belgosuc N.V. et la Malterie du Château S. A. déclinent toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait en être faite.