



Fiche technique

SUCRE DE CANNE COMPLET BIOLOGIQUE

Description du produit:	Sucre de canne complet, écoulement libre, sucre de couleur beige à marron.
Code article :	16930 : en 15 kg - 16925 : en 5 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas certification France / FR-BIO 10
Ingrédients :	100% sucre de canne complet* * <i>issu de l'agriculture biologique</i>
Origine :	Agriculture non UE - Brésil
Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Energie : 1 636 kJ - 385 kcal Lipides : <0.1 g dont acides gras saturés : <0.1 g Glucides : 95 g dont sucres : 88 g Fibres : 0.7 g Protéines : 0.8 g Sel : 0.88 g
Caractéristiques sensorielles :	Couleur : brunâtre Odeur : doux, légèrement malté Goût : léger parfum de malt Consistance : friable, légèrement collant
Caractéristiques physico-chimiques :	Pureté : 99.8 % Peu de corps étrangers ou parasites.
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale : <5x10 ³ ufc/g Levure : <5x10 ³ ufc /g Moisissure : <5x10 ³ ufc /g E. Coli : <1x10 ² ufc /g Bactérie coliforme : <10 ufc /g Salmonelle : négatif dans 25 g
Conservation :	Dans un endroit frais (<20°C) et sec à l'abri de la lumière.
DLUO	Produit exempté de DLUO
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008,
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.