



Version MAJ 04.12.2020 (AE08042020)

SUCRE COCO (FLEUR) BIOLOGIQUE

Description :	Sucre coco (fleur) issus de l'agriculture biologique Sucre de la fleur de <i>Cocos Nucifera</i> Naturellement jus de sucre doux, la lumière des inflorescences du palmier. Les agriculteurs la récupèrent, puis la transforment immédiatement car elle fermente rapidement. Il est filtré, bouilli, battu dans une casserole jusqu'à ce qu'il épaississe et passe d'un état liquide à un état cristallin, puis il refroidit et se solidifie, puis le hache en saupoudrant de sucre de palme entier																	
Code article :	16919 : 23kg 16918 : 20kg 16917 : 5kg																	
Code douanier :	17011390																	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																	
Ingrédients :	Sucre de fleur de coco* * <i>issus de l'agriculture biologique</i>																	
Origine :	Matière première : NON UE : INDONESIE																	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1641 kj / 392 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>1.9g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td>1.5g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>91.9g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>88.3g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>2.0g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>1.9g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.023g</td></tr></table>		Energie	1641 kj / 392 kcal	Matières grasses	1.9g	dont acides gras saturés	1.5g	Glucides	91.9g	dont sucres	88.3g	Fibres	2.0g	Protéines	1.9g	Sel	0.023g
Energie	1641 kj / 392 kcal																	
Matières grasses	1.9g																	
dont acides gras saturés	1.5g																	
Glucides	91.9g																	
dont sucres	88.3g																	
Fibres	2.0g																	
Protéines	1.9g																	
Sel	0.023g																	
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : poudre marron clair Odeur / Goût : naturel, sucré, légèrement acidulé, intense de type caramel Texture : Fin à granuleux (environ 1 mm)																	
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Humidité</td><td><5%</td></tr><tr><td>Taux de cendres</td><td>2-3%</td></tr><tr><td>Taille</td><td>18 mesh</td></tr></table>		Humidité	<5%	Taux de cendres	2-3%	Taille	18 mesh										
Humidité	<5%																	
Taux de cendres	2-3%																	
Taille	18 mesh																	
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>Flore totale</td><td><100 000 ufc/g</td></tr><tr><td>Levures et moisissures</td><td><10 000 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Absence dans 50g</td></tr></table>		Flore totale	<100 000 ufc/g	Levures et moisissures	<10 000 ufc/g	Salmonella	Absence dans 50g										
Flore totale	<100 000 ufc/g																	
Levures et moisissures	<10 000 ufc/g																	
Salmonella	Absence dans 50g																	
Utilisation :	Aucune donnée																	
Conservation :	Emballage d'origine, conserver au frais et au sec (max.20 ° C, max, 65%humidité atmosphérique), à l'abri de la lumière																	
DDM :	24mois																	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																	
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 et ses amendements.																	
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..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.																	

Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.





FICHE TECHNIQUE

ENR 033

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version MAJ 04.12.2020 (AE08042020)

Certificat allergènes

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.

