

Specification sheet - *Spécifications*

C03 → C70

Description - Origin/*Description - Origine*

100% Sugar (sugar beet)/ 100 % sucre (betterave sucrière)

Ingredient labelling /*Etiquetage*

Sugar / *Sucre*.

Nutritional data / *Caractéristiques nutritionnelles (per 100g commercial product)*

Energy / <i>Energie</i>	1700 kj / 400 kcal
Fat / <i>Matières grasses</i>	0 g
of which saturates / <i>dont : acides gras saturés</i>	0 g
of which monounsaturated / <i>dont : acides gras mono insaturés</i>	0 g
of which polyunsaturated / <i>dont : acides gras poly insaturés</i>	0 g
of which trans fat / <i>dont : acides gras trans</i>	0 g
Carbohydrate / <i>Glucides</i>	99,8 g
of which sugars / <i>dont : sucres</i>	99,8 g
of which starch / <i>dont : amidon</i>	0 g
of which polyols / <i>dont : polyols</i>	0 g
Fibre / <i>Fibres alimentaires</i>	0 g
Proteins / <i>Protéines</i>	0 g
Salt / <i>Sel</i>	0 g

Characteristics / Caractéristiques

- Dry matter / Matière sèche 99,8 ± 0,2 %
- Coloration in solution / Coloration en solution Max. 22,5 ICUMSA
- Granule size / Granulométrie : Mesh / mailles ○: round / rond □ square / carré

mm	Mesh	C70	C50	C45	C40	C35	C30	C25	C20	C15	C10	C05	C03
< 25,0	○	≥ 90 %											
< 15,0	○		≥ 97 %										
< 11,5	○	≤ 15 %		≥ 97 %									
< 10,0	○		≤ 10 %										
< 9,5	○				≥ 97 %								
< 8,0	○			≤ 10 %									
< 6,5	○					≥ 95 %							
< 6,0	○				≤ 8 %								
< 5,6	□						≥ 90 %						
< 5,0	□							≥ 95 %					
< 4,0	□					≤ 12 %			≥ 95 %				
< 3,4	□									≥ 95 %			
< 3,2	□						≤ 10 %						
< 2,5	□							≤ 10 %			≥ 92 %		
< 2,0	□								≤ 10 %			100%	
< 1,7	□									≤ 10 %			
< 1,4	□										≤ 10 %		
< 1,0	□												≥ 95%
< 0,7	□											≤ 10 %	
< 0,5	□												≤ 5 %

Microbiological data / Microbiologie

- Mesophilic aerobic germs / Germes aérobies mésophiles < 20 / g
- Coliforms / Coliformes < 1 / g
- Yeast / Levures < 10 / g
- Mould / Moisissures < 10 / g
- Salmonella spp, Listeria spp Absence/25g

Allegens / Allergènes

No allergen labeling required according to regulation EU N° 1169/2011.
Pas d'étiquetage allergène requis en accord avec le règlement UE 1169/2011.

GMO free / Non-OGM

This product does not contain ingredients made from genetically modified organisms, including their raw materials and processing aids. This product is in accordance with the European Regulations 1829/2003 (food and feed) and 1830/2003 (traceability and labelling).

Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés, en ce compris leurs matières premières et auxiliaires technologiques. Ce produit est en accord avec les Règlements CE N° 1829/2003 et n°1830/2003 sur l'étiquetage et la traçabilité.

Contaminants / Contaminants

Couplet Sugars S.A certifies that our products comply to:

- Regulation (EC) N° 1881/2006 of the European Parliament and of the Council of 19th of December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.
- Regulation (EC) N° 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23rd of February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC.

Couplet Sugars S.A certifie que nos produits respectent :

- *Règlement (EC) N° 1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires*
- *Règlement (EC) N° 396/2005 de la commission du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.*

Best before Labelling / Date de durabilité minimale Etiquetage

According to the EU regulation 1169/2011, article 24- annex 10, pearl sugar being in the category of sugars in solid form, is not subject to mention a date of minimum durability.

Advice: we recommend using the product within 48 months by the 'First in-First out' stock management principle.
Selon le règlement UE 1169/2011, Article 24, annexe 10, le sucre perlé, étant dans la catégorie des sucres à l'état solide, n'est pas soumis à mentionner une date de durabilité minimale.

Conseil: nous recommandons d'utiliser le produit avant 48 mois de stockage sur le principe de gestion de stock du 'First in-First out'.

Storage conditions / Conditions de conservation

- Temperature / Température : 12-30°C Avoid thermal shocks / Eviter les chocs thermiques.
- Relative humidity / Humidité relative: max 65%.
- Under the above-mentioned storage conditions, the shelf life of sugar is practically unlimited. / Si les conditions de stockage mentionnées ci-dessus sont respectées, la durée de vie du sucre est pratiquement illimitée.

Transport conditions / Conditions de transports

- During transport, conditions may be out of the range (12-30°C and max 65 % relative humidity) without any problem for the product. Avoid thermal shocks.
- *Au cours du transport, les conditions peuvent être en dehors du range (12- 30°C et max 65 % d'humidité relative) sans aucun problème pour le produit. Eviter les chocs thermiques.*

Other guarantees / Autres garanties

Couplet Sugars S.A certifies that our products :

- Do not contain alcohol;
- Do not contain sweeteners;
- Have not been treated with ionising radiation, nor have any of their ingredients;

Couplet Sugars S.A certifie que nos produits :

- *Ne contiennent pas d'alcool;*
- *Ne contiennent pas d'édulcorants;*
- *N'ont pas subi de traitement par rayons ionisants, ni aucun des ingrédients;*

Dietary requirements (The product is suitable for)	Yes/No	Certified
▪ Kosher	Yes	Yes
▪ Halal	Yes	Yes
▪ Vegetarians	Yes	No
▪ Vegetalians	Yes	No
▪ Vegans	Yes	No
▪ Ovo lacto vegetarians	Yes	No
▪ Coeliacs	Yes	No

Country of origin / Pays d'origine

Couplet Sugars S.A certifies that our products are made in Belgium.
Couplet Sugars S.A certifie que nos produits sont fabriqués en Belgique.

This information is accurate to the best of our knowledge and remains the property of the issuer of this specification. It is up to the user, under its responsibility, to make sure of the possibilities and conditions of use of this ingredient, used alone or in combination with other products. Couplet Sugars SA shall not be held responsible for any damage occurring in the finished product.
Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances et restent la propriété de l'émetteur de cette fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des possibilités et conditions d'utilisation de cet ingrédient, utilisé seul ou en combinaison avec d'autres produits. Couplet Sugars SA ne peut être porté responsable en cas de dommage survenant dans le produit fini.