

Specification sheet - *Spécifications*

BL - BC

Description / Description / Beschrijving

Crystal sugar coated with brown sugar syrup
Sucre cristal enrobe d'un sirop de sucre brun
 Kristalsuiker gecoat met een bruin suikerstroop

BL	BC
Brown <i>Brune</i> <i>Bruin</i>	Fine brown with candy syrup <i>Brun fin au sirop de candi</i> <i>Fijn bruin met kandjistroop</i>

Name / Appellation usuelle / Gebruikelijke benaming

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| • Belgique / België | Sucre brun / Bruine suiker |
| • France | Façon vergeoise |
| • UK | Brown sugar |
| • Deutschland | Brauner Zucker |

Labelling / Etiquetage / Etikettering

BL	BC
Sugar, invert sugar syrup, colour : caramel E150d. Contains sulfites. <i>Sucre, sirop de sucre inverti, colorant : caramel E150d.</i> <i>Contient des sulfites.</i> Suiker, invertsuikersiroop, kleurstof: karamel E150d. <i>Bevat sulfieten</i>	Sugar, candy syrup, caramel, colour : caramel E150d. Contains sulfites. <i>Sucre, sirop de candi, caramel, colorant : caramel E150d.</i> <i>Contient des sulfites.</i> Suiker, kandijstroop, karamel, kleurstof: karamel E150d. <i>Bevat sulfieten</i>
The declaration of sulphites is required if you use more than 625 grams of brown sugar per kg of finished product (concentration greater than 10 ppm). <i>La déclaration des sulfites est obligatoire si vous utilisez plus de 625 g de sucre brun par kg de produit fini (teneur supérieure à 10 ppm).</i> De verklaring van sulfieten is vereist als u meer dan 625 gram bruine suiker per kg eindprodukt gebruikt (concentratie groter dan 10 ppm).	The declaration of sulphites is required if you use more than 370 grams of brown sugar per kg of finished product (concentration greater than 10 ppm). <i>La déclaration des sulfites est obligatoire si vous utilisez plus de 370 g de sucre brun par kg de produit fini (teneur supérieure à 10 ppm).</i> De verklaring van sulfieten is vereist als u meer dan 370 gram bruine suiker per kg eindprodukt gebruikt (concentratie groter dan 10 ppm).

Nutritional data for 100 g / Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g / Nutritionele informatie voor 100 g

Energy / <i>Energie</i> / Energetische waarde	1646 kJ / 393 kcal
Fat / <i>Matière grasse</i> / Vetten	0 g
of which saturates / dont : acides gras saturés	0 g
of which monounsaturated / dont : acides gras mono insaturés	0 g
of which polyunsaturated / dont : acides gras poly insaturés	0 g
of which trans / dont : acides gras trans	0 g
Carbohydrate / <i>Glucides</i> / Koolhydraten	98 g
of which sugars / dont : sucres / Waarvan suikers	98 g
of which polyols / dont : polyols	0 g
of which starch / dont : amidon	0 g
Fibre / <i>Fibres alimentaires</i> / Voedingsvezels	0 g
Proteins / <i>Protéines</i> / Eiwitten	0 g
Salt / <i>Sel</i> / Zout (2,5 x sodium)	0.05 g

Characteristics / *Caractéristiques* / Kenmerken

	BL	BC
Coloration in solution / <i>Coloration en solution</i> / <i>Kleur van de oplossing</i>	10000-14000 ICUMSA	23500-26500 ICUMSA
Dry matter / <i>Matière sèche</i> / <i>Droge stof</i>	98,2 ± 0,5 %	98,2 ± 0,5 %
Granule size / <i>granulométrie</i> / <i>Korrelgrootte</i>		
MA. OM	375-575 µm	240-330 µm
< 850 µm	min 95%	
< 355 µm	25 à 45%	

Microbiological data / *Microbiologie* / *Bacteriologische gegevens*

Mesophilic aerobic germs / <i>Germes aérobies mésophiles</i> / <i>Mesofiele aërobe bacteriën</i>	< 200 / 10 g
Coliforms / <i>Coliformes</i> / <i>Coliformen</i>	< 10 / 10 g
Yeast & Mould / <i>Levures & Moisissures</i> / <i>Gisten & Schimmels</i>	< 20 / 10 g
Salmonella spp / <i>Listeria spp</i>	N.A.
Pathogen toxins / <i>Toxines pathogènes</i> / <i>Pathogene toxines</i>	Absence

Allergens / *Allergènes* / Allergenen

BL	BC
Sulfites : max 16 ppm	Sulfites : max 27 ppm

GMO free / Non OGM / GGO-vrij

This product does not contain GMO's (genetically modified organisms) or GMO-derived components. It is not produced using GMO-based technology. It is not concerned by European Regulations 1829/2003 and 1830/2003
Ce produit ne contient pas d'OGM (organismes génétiquement modifiés) ni de composants dérivés d'OGM. Il n'est pas produit à partir d'une technologie basée sur les OGM. Il n'est pas concerné par les règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.

Dit product bevat geen GGO's (genetisch gemodificeerde organismen) of componenten afgeleid van GGO's bevatten. Het is niet gemaakt van een technologie op basis van GGO's. Het wordt niet beïnvloed door de EU regelgeving 1829/2003 en 1830/2003.

Shelf life / Conservation / Houdbaarheid

12 months from production date in normal conditions (12-25°C and max 65-80 % relative humidity). Avoid thermal shocks.

12 mois à partir de la date de production en conditions normales (12-25°C et max 65-80 % d'humidité relative). Eviter les chocs thermiques.

12 maanden vanaf productiedatum onder normale voorwaarden (12- 25 °C en 65-80 % relatieve vochtigheid). Thermische schok te vermijden.

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 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 ne peut être porté responsable en cas de dommage survenant dans le produit fini.

Deze informatie is opgesteld volgens het beste van onze kennis en blijft de eigendom van de uitgever van deze specificatie. Het ligt aan de gebruiker om zich, op zijn verantwoordelijkheid, te vergewissen van de mogelijkheden en gebruiksvoorwaarden van dit ingrediënt, alleen gebruikt of in combinatie met andere producten. Couplet Sugars kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor enige schade veroorzaakt in het eindproduct.