

Sucre blanc cristallisé

◆ Généralités :

Le sucre cristallisé Iscal Sugar satisfait aux normes imposées par l'Union Européenne et répond à la catégorie n°2 (< 12 points UE) d'après les spécifications de l'UE.

Formule chimique : $C_{12}H_{22}O_{11}$

Dénomination : Saccharose

◆ Sites de production :

- ✓ Iscal Sugar sa, chaussée de la sucrerie 1, B-7643 Fontenoy (FTY)
- ✓ Iscal Sugar sa, route d'hacquegnies 2, B-7911 Frasnes-lez-buissenal (FRS)

◆ Contacts :

Isera & Scaldis Sugar s.a. - Chaussée de la Sucrerie 1 • B-7643 Fontenoy

Tél.: + 32 69 87 17 11 • Fax: + 32 69 44 44 16 • www.iscal.be • N entreprise: BE 0861.251.419

Fonction	Nom	Téléphone	Email
Directeur Commercial	Marwan Soliman	+32 (0) 478 79 68 78	m.soliman@iscalsugar.be
Directeur Technique	Thomas Henneuse	+32 (0) 498 87 87 28	t.henneuse@iscalsugar.be
Directrice QHSE	Amandine Dupont	+32 (0) 471 61 89 66	qualité@iscalsugar.be
Responsable Logistique	Rudy Van Neste	+32 (0) 486 67 43 35	logistique.fty@iscalsugar.be

◆ Propriétés organoleptiques :

Propriétés	Valeurs
Aspect	Cristaux blanc granuleux
Goût	Sucré
Odeur	Sans odeur

◆ Spécifications :

Spécifications	
Humidité (%)	< 0,06
Polarisation (%)	> 99,7
Sucres réducteurs (Glu+Fru) (%)	< 0,04
Sédiment (ppm)	< 7
Cendres (%)	< 0,018
Cendres (points UE)	< 10
Type de couleur : (points UE)	< 6
Coloration en solution (IU)*	< 30
Coloration en solution (points UE)	< 4
Teneur en SO ₂ (mg/kg)	< 10
Points UE (Total)	< 12

(*) IU = ICUMSA : commission internationale pour les méthodes d'analyses de sucre

♦ Valeurs nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Valeur énergétique	1 700 kJ 400 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	100 g
Dont sucres (Mono et disaccharides)	100 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Ingrédient	Saccharose

♦ Granulométries disponibles et gestion des risques :

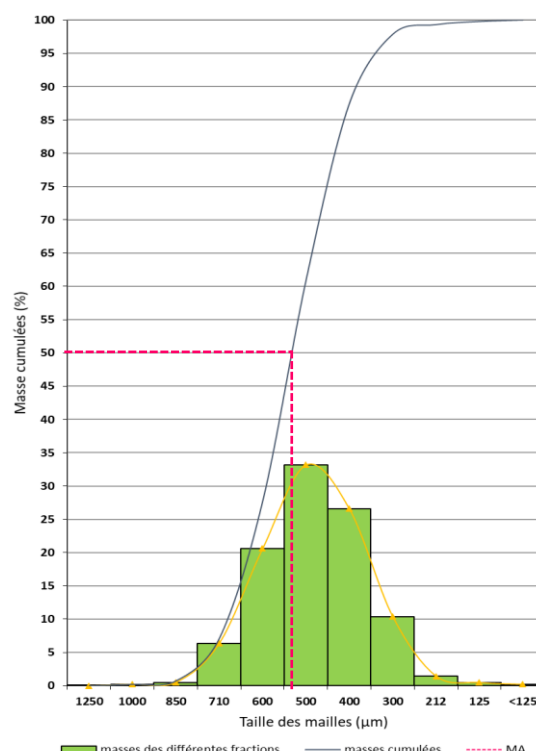
Dénomination	* MA (µm)	* CV (%)	Origines Possibles	Taille mailles tamis	Aimants	Détecteurs de métaux
XF → Extra Fin Grain	240 - 330	< 40	FTY	2,5 x 2,5 mm contrôlés 1x/jour de production et en inox magnétique	Situés avant et après le stockage en silo et contrôlés 3x/jour de production	Situés avant chargement vrac et avant ensachage. Tests : Sacs/BB : Bille fer : 1,5 mm Bille non-fer : 3 mm Bille acier inox : 2,5 mm Vrac : Bille fer : 3 mm Bille non-fer : 3 mm Bille acier inox : 4 mm testées 1x/poste
F → Fin grain	340 - 550	< 40	FTY/FRS			
F500 / Semoule → Fin 500	360 - 550	< 30	FTY			
M700 → Moyen 700	600 - 850	< 30	FTY			
M → Grain Moyen	650 - 880	< 50	FTY/FRS			
G → Gros grain	750 - 1100	< 30	FTY			
NT → Non tamisé UE n°2	340 - 800	< 50	FTY/FRS			
TV → Tout venant	n.a.	n.a.	FTY			

* MA = la taille des grains correspondante à la médiane des masses cumulée des différentes fractions de sucre recueillies après tamisage, c'est-à-dire la taille moyenne des grains en µm.

* CV = la différence entre les tailles des grains à 84% et à 16% des masses cumulée des différentes fractions de sucre recueillies après tamisage divisée par le MA, ce qui correspond à la répartition de la taille des grains en %.

La représentation graphique est à titre d'exemple.

Il est possible, sur demande, d'obtenir un échantillon de chacun de ces sucres.
Iscal s'engage à fournir du sucre conforme aux spécifications.



♦ Caractéristiques microbiologiques :

Valeur A_w : < 0,6

Micro-organisme	
Mésophiles aérobies totaux/10g	< 10
Levures totales/10g	< 10
Moisissures totales/10g	< 10
Thermophiles aérobies "flat-sour"/10g	< 10
Thermophiles anaérobies producteurs de gaz/10g	< 10
Thermophiles anaérobies producteurs d'H ₂ S/10g	< 10
E.coli/10g	< 10
Staphylococcus aureus/10g	< 100
Enterobacteriaceae/10g	< 10
Bacillus cereus/10g	< 100
Salmonella/25g	Non détecté
Listeria monocytogenes/25g	Non détecté
Clostridium perfringens/10g	< 10

♦ Analyses chimiques :

Les résidus de détergents, de lubrifiants, de métaux lourds et autres contaminants sont conformes aux législations alimentaires belges et européennes. Les pesticides, les HAP et BTEX, sont analysés et conformes aux réglementations en vigueur.

♦ OGM :

Ce produit est un produit conventionnel, non issu d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

♦ Ionisation :

Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation, de radiation et d'irradiation.

♦ Allergènes :

Ce produit ne renferme aucun des produits allergènes repris sur le règlement INCO UE n°1169/2011.

Cependant, le sucre produit par Iscal peut contenir du SO₂ sous le seuil légal de 10 ppm.

♦ Règlementation/garanties qualitatives :

Le sucre cristallisé est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- ✓ Règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ✓ Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine.
- ✓ Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires.
- ✓ Règlement 2023/915 relatif aux teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- ✓ Règlement 396/2005 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires.

Ce produit est exempt de tout ingrédient se présentant sous forme de nanomatériaux manufacturés.



FICHE TECHNIQUE 2 -SUCRE CRISTAL

Version 02
14-03-2024

Rédacteur : MH

Approbation : AD

FT-QUAL-02
PAGE 4 de 4

◆ Garantie de qualité :

La qualité est garantie par le respect et l'application de la réglementation HACCP et du Codex Alimentarius (CA).

Certifications :

- ✓ IFS (high level)
- ✓ FSSC 22000
- ✓ Halal
- ✓ Casher

Ce produit est adapté pour :

- ✓ Les ovo-lacto végétariens
- ✓ Les vegans
- ✓ Les intolérants au lactose

◆ Identification des lots :

Exemple : **V-220307-1**

Explications :

V (pour vrac ou C pour conditionnement) = type d'emballage

22 = Année

03 = Mois

07 = jour

1 = poste (1 = poste de nuit, 2 = poste du matin, 3 = poste de l'après-midi)

◆ Conditions de stockage optimales :

Humidité relative : ≤ 65% - Température ambiante : 20°C

Eviter les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité avec des produits fortement odorants.

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 (abrogeant la Directive 2000/13/EC), aucune DLUO ne doit être reprise pour le sucre.

◆ Emballages – Livraison :

Dénomination	Emballages disponibles
XF	Sacs en papier kraft avec système de valves à « gueule ouverte » de 20-25-50 kg
F	
F500 / Semoule	
M700	Big-bags en polypropylène 500 – 1000 kg
M	
G	
NT	Vracs (citernes) dédiées au transport du sucre
TV	Vracs (citernes) dédiées au transport du sucre

Fiches techniques des emballages plus détaillées disponibles

◆ Code NC :

17.01.99.10

◆ Pays d'origine :

BELGIQUE