

Specification sheet – *Spécifications*

D1-D3-BR

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

D1	D3	BR
Blond	Golden	Dark
<i>Blond</i>	<i>Doré</i>	<i>Foncé</i>
<i>Blond</i>	<i>Goud</i>	<i>Donker</i>

Name / Appellation usuelle / Gebruikelijke benaming

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

Labelling / Etiquetage / Etikettering

D1	D3	BR
Sugar, invert sugar syrup, candi syrup <i>Sucre, sirop de sucre inverti, sirop de candi</i> Suiker, invertsuikersiroop, kandijsiroop	Sugar, invert sugar syrup, burnt sugar (sugar, water) <i>Sucre, sirop de sucre inverti, caramel (sucre, eau)</i> Suiker, invertsuikersiroop, karamel (Suiker, water)	Sugar, invert sugar syrup, colour : caramel E150d. Contains sulfites <i>Sucre, sirop de sucre inverti, colorant : caramel E150d. Contient des sulfites</i> Suiker, invertsuikersiroop, kleurstof: karamel E150d. <i>Bevat sulfieten</i>
		The declaration of sulphites is required if you use more than 303 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 303 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 303 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	1640 kJ / 392 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)	0.03 g

Characteristics / Caractéristiques / Kenmerken

	D1	D3	BR
Coloration in solution / <i>Coloration en solution</i> / <i>Kleur van de oplossing</i>	20- 60 EBC	150-230 EBC	400-800 EBC
Dry matter / <i>Matière sèche</i> / <i>Droge stof</i>	98,5 ± 0,5 %		
Granule size / <i>granulométrie</i> / <i>Korrelgrootte</i>	400–600 µm		
MA. OM	min 95%		
< 850 µm	15% - 40%		
< 355 µm			

Microbiological data / Microbiologie / Bacteriologische gegevens

Mesophilic aerobic germs / <i>Germes aérobies mésophiles</i> / <i>Mesofiele aërobe bacteriën</i>	< 20 / g
Coliforms / <i>Coliformes</i> / <i>Coliformen</i>	< 1 / g
Yeast / <i>Levures</i> / <i>Gisten</i>	< 10 / g
Mould / <i>Moisissures</i> / <i>Schimmels</i>	< 10 / g
Salmonella spp / <i>Listeria spp</i>	Absence/ 25g

Allergens / Allergènes / Allergenen

D1	D3	BR
No allergen labeling required according to regulation EU N° 1169/2011 <i>Pas d'étiquetage allergène requis en accord avec le règlement UE 1169/2011</i>		Sulfites : max 33 ppm
Geen allergenen etiketteringsvoorschriften in overeenstemming met de EU-verordening 1169/2011		

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.

Contaminants / Contaminants / Verontreinigingen

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

- Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006.
- 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 (UE) N° 2023/915 de la commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006.*
- *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.*

Couplet Sugars S.A verklaart dat onze producten voldoen aan:

- *Verordening (EU) 2023/915 van de commissie van 25 april 2023 betreffende maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1881/2006.*
- *Verordening (EG) Nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/ EG van de Raad.*

Shelf life / Conservation / Houdbaarheid

24 months from production date in normal conditions (12-20°C and between 65-80 % relative humidity).

Avoid thermal shocks.

24 mois à partir de la date de production en conditions normales (12-20°C et entre 65-80 % d'humidité relative).

Eviter les chocs thermiques.

24 maanden vanaf de productiedatum onder normale voorwaarden (12- 20 °C en tussen 65-80 % relatieve vochtigheid). Thermische schok te vermijden

Transport conditions / Conditions de transport / Vervoersvoorwaarden

During transport, conditions may be out of the range (12-20°C and between 65-80 % relative humidity) without any problem for the product. Avoid thermal shocks.

Au cours du transport, les conditions peuvent être en dehors du range (12- 20°C et entre 65-80 % d'humidité relative) sans aucun problème pour le produit. Eviter les chocs thermiques.

De transportomstandigheden mogen buiten de range (12- 20 ° C en tussen 65-80% relatieve vochtigheid) vallen zonder problemen voor het product. Vermijd thermische schokken.

Other guarantees / Autres garanties / andere 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.*

Couplet Sugars S.A. verklaart dat onze producten:

- *Geen alcohol bevatten.*
- *Geen zoetstoffen bevatten.*
- *Geen behandelingen met ioniserende straling ondergaan, noch een van de ingrediënten.*

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 / Land van herkomst

Couplet Sugars S.A certifies that our products are made in Belgium.

Couplet Sugars S.A certifie que nos produits sont fabriqués en Belgique.

Couplet Sugars S.A. bevestigt dat onze producten worden geproduceerd in België.

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.

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 SA kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor enige schade veroorzaakt in het eindproduct.