

SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique :

La canne à sucre est originaire d'Inde et de la Chine du Sud. Vers 510, elle est introduite par les Perses sur les bords de la Méditerranée orientale, puis au VII^e siècle par les Arabes en Egypte, Rhodes, Chypre, Afrique du Nord, ... Quand le sucre a été importé en Angleterre pour la première fois en 1264, il était considéré comme un médicament et un édulcorant alimentaire, que seulement les riches pouvaient acheter. Le sucre de canne est apparu en France au XI^{ème} siècle, ramené des croisades de Palestine et de Syrie. Au 16^{ème} siècle, les conquérants de l'Amérique ont implanté aux Antilles, au Mexique, à Cuba et au Brésil la canne à sucre, puis dans les îles de l'océan Indien et de l'Indonésie.

Description :

Sucre blond de canne cristallisé non raffiné de couleur blond doré et à la saveur douce (plus doux qu'un sucre roux). Les cristaux de sucre mesurent entre 0,4 et 0,8mm.

Ingrédient(s) : Sucre blond de canne

Process de fabrication : 1. Pressage des cannes à sucre / 2. Chauffage du jus de canne / 3. Stérilisation du jus / 4. Clarification / 5. Filtration / 6. Evaporation sous vide / 7. Cristallisation / 8. Centrifugation / 9. Séchage / 10. Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Le sucre blond de canne peut s'utiliser dans les desserts lactés, thés, cafés, chocolats et dans les pâtisseries (confection des crêpes, gâteaux divers...). Il peut aussi s'utiliser dans la confection des confitures ou des compotes.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles : (moyenne pour 100g)

- Humidité max. 0.1 %
- Protéines 0.1 g
- Lipides 0 g
- Sucres totaux 99.9 g
- Taux de cendre < 0,07 %
- Fibres 0.2 g
- Sodium 0.5 mg
- Valeur énergétique 380 à 420 Kcal
1 654 à 1694 KJ

CERTIFICATION

Codification douanière : 1701.11.90

Traçabilité :

Origine de la matière première : Brésil ou Argentine ou Paraguay

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur le site de production et être un risque de contamination croisée : gluten, sésame, soja, moutarde, fruits à coques et lupin.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.1

SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE
CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1 000 kg	Sac polypropylène	Big bag	SUCBLCB1	3 329487601003	2 mois	24 mois
25 Kg	Sac papier doublé film transparent en polyéthylène	-	SUCBLCS25	3 329487600259	2 mois	24 mois
5Kg	Sac papier	Cabas	SUCBLCS5	3 329487 601058	2 mois	24 mois
1 kg/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film transparent	Carton D	SUCBLCC1	3 329487 601126	2 mois	36 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Big bag	900*900*1750	3	-	-	-	1	1
Sac 25 kg	600*400*110	-	-	4	10	40	40
Cabas	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
Carton D	250*215*180	0,199	503	14	8	112	672

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.