

## 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
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 / <i>Germes aérobies mésophiles</i>	< 200 / 10 g
• Coliforms / <i>Coliformes</i>	< 10 / 10 g
• Yeast & Mould / <i>Levures &amp; Moisissures</i>	< 20 / 10 g
• Salmonella spp, Listeria spp	N.A.
• Pathogen toxins / <i>Toxines pathogènes</i>	Absence

## 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.*

## 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.

Consequently, as advised above and for our archives management, we will not treat anymore complaints and returns of products older than 2 years.

*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.*

## 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.*
- Advice: we recommend using the product within 24 months by the 'First in-First out' stock management principle. / *Conseil: nous recommandons d'utiliser le produit avant 2 ans de stockage sur le principe de gestion de stock approché du 'First in-First out'.*