

DESCRIPTION

Les produits de la gamme FACON VERGEOISE sont issus de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière et/ou de la canne à sucre.

Les produits de la gamme FACON VERGEOISE sont des spécialités sucrières obtenues à partir de matières premières sélectionnées. D'un aspect humide et d'une texture moelleuse, chaque référence se caractérise par sa couleur plus ou moins marquée et son parfum.

UTILISATIONS

Les sucres de spécialités qui constituent la gamme FACON VERGEOISE permettent de préserver toute l'authenticité des recettes traditionnelles.

Biscuiterie : spéculoos, brownies, cookies, gaufres... **Pâtisserie** : décor et aromatisation de tartes...

ETIQUETAGE

Ingrédients		Blonde	Dorée
	Si > 2% de votre produit fini, étiquetez :	Sucre (sucre, sirop de sucre inverti)	Sucre (sucre, sirop de sucre inverti, caramel)
	Si < 2% de votre produit fini, étiquetez :	Sucre	Sucre

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

Les produits de la gamme FACON VERGEOISE sont conformes 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

Ces produits sont des produits conventionnels, non issus d'**OGM** selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ces produits sont exempts de tout ingrédient se présentant sous forme de **nanomatériaux** manufacturés.

Ces produits n'ont pas subi de traitement d'**irradiation**.

Ces produits ne renferment aucun des produits **allergènes** repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

CARACTERISTIQUES

Référence	Blonde	Dorée
Arôme	Léger	Caramel
Coloration en solution (ICUMSA)	1 600 à 2 200 UI	8 000 à 13 000 UI
Matière sèche	98+/-0.5%	98+/-0.5%

FACON VERGEOISE

GRANULOMETRIE INDICATIVE

Ouverture moyenne indicative (OM)	0,5 +/-0.1 mm
<0.85 mm	95% mini
<0.35 mm	40% maxi

MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles Aérobie	< 200 cfu/10g
Levures et moisissures	< 20 cfu/10g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1640 kJ ; 392 kcal	Protides	0 g
Glucides	98 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	98 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0,03 g

IDENTIFICATION DES LOTS

Le lot correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : **XX A SS RRR** (XX = code interne produit, A = année, SS = semaine, RRR = N° d'ordre de la palette).

CONDITIONNEMENT

Sac	25 Kg net	Palette de 1000 Kg net	8 couches de 5 sacs
	10 Kg net	Palette de 1000 Kg net	12 couches de 8 sacs + 1 couche de 4 sacs

DDM

Les produits de la gamme FACON VERGEOISE sont soumis à une date de durabilité minimale (DDM) de **2 ans** en conditions normales (12-25°C et maximum 60% d'humidité relative).

CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION

Afin de limiter au maximum les risques de mottage, il est recommandé de stocker les produits de la gamme FACON VERGEOISE à une température comprise entre 12 et 25°C, sans choc thermique, et à une humidité relative comprise entre 65 et 80%.

Date de mise à jour : 01/10/2024

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude, elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.