



# ICKO

ICKOWICZ - Depuis 1947

## SUCRE CRISTAL N°2 600

Référence : HF006

### Mode d'obtention

Ce produit est obtenu par diffusion, purification, évaporation et cristallisation.

### Dénomination de vente (France et Union Européenne)

Sucre (selon le règlement européen R1169/2011 article 17 et Directive européenne 111/2001)

### Dénomination pour étiquetage (France)

Sucre.

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Aspect/Type de couleur	Unité d'aspect type	< 4,5	ICUMSA GS2-11 ou GS2-13
	Points européens	< 9	Conversion ICUMSA / Points européens
Coloration	ICUMSA	< 45	ICUMSA GS2-10
	Points européens	< 6	Conversion ICUMSA / Points européens
Cendres	%	< 0,027	ICUMSA GS2-17
	Points européens	< 15	Conversion ICUMSA / Points européens
Total	Points européens	< 22	Total des points européens : paramètres aspect, coloration, cendres
Perte au séchage	g%g	≤ 0,06	ICUMSA GS2-15
Polarisation	g%g	≥ 99,7	ICUMSA GS2-1
Teneur en sucre inverti	%	≤ 0,04	ICUMSA GS2-4 ou GS2-5
SO <sub>2</sub>	mg/kg	< 10	ICUMSA GS2-33 ou GS2-35
Propreté	Note	≤ 2	Méthode interne

### Caractéristiques granulométriques

Ouverture moyenne	microns	500 à 700	ICUMSA GS2-37
-------------------	---------	-----------	---------------



### Caractéristiques microbiologiques et éléments traces métalliques

Paramètres	Unité	Standard	Méthodes
Mésophiles totaux	UFC/10g	≤ 200	ICUMSA GS2 – 41
Levures	UFC/10g	≤ 10	ICUMSA GS2 – 47
Moisissures	UFC/10g	≤ 10	ICUMSA GS2 – 47
Arsenic	ppm	< 0,1	ICP – NF EN 15763
Plomb	ppm	< 0,2	ICP – NF EN 15763
Cuivre	ppm	< 0,2	ICP – NF EN 11885

### Caractéristiques nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique	1700 kJ (400 kcal)
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	100 g
dont sucres	100 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

### Conditionnement

Sacs (20, 25 et 50Kg)

Big Bag

Vrac

#### Palettes :

- . Palettes "Europe" 80x120 échangées
- . Palettes perdues 80x120
- . Palettes perdues 100x120

### Conditions de stockage

Le sucre Cristal n°2 600 doit être stocké à l'abri de l'humidité et des variations thermiques.



### Garanties qualités

#### OGM

Le sucre Cristal n°2 600 que nous produisons ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et par conséquent, en vertu de la réglementation européenne en vigueur (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE), aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.

#### DDM

Le sucre Cristal n° 2 600 est dispensé de l'indication de date de durabilité minimale, selon l'annexe X du règlement européen R1169/2011.

#### ALLERGENES

Le règlement (UE) 1169/2011 modifié, relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO), précise en son annexe II la liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. Les substances ou ingrédients qui y sont listés doivent être mentionnés et étiquetés selon les modalités de l'article 21 de ce même règlement.

Compte tenu de ces informations, nous déclarons que le sucre Cristal n°2 600 ne contient pas d'ingrédients allergisants nécessitant un étiquetage.

#### IONISATION

Aucun traitement par ionisation n'intervient au cours du procédé de fabrication du sucre Cristal n°2 600 (Décret n° 2001-1097).

#### ESB/EST

Aucun produit d'origine animale n'est utilisé ou n'est susceptible d'être utilisé dans le sucre Cristal n°2 600 que nous fabriquons.

#### FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Nous vous informons que nous n'établissons pas de fiche de données de sécurité pour le sucre Cristal n°2 600. En effet, cette fiche prévue par la réglementation européenne (Règlement REACH 1907/2006/CE) et française concerne spécifiquement les substances ou préparations chimiques, toxiques ou dangereuses.

Le sucre Cristal n°2 600 n'est donc pas concerné par ces dispositions, ce qui a été confirmé par le Bureau des Risques Technologiques et des Industries Chimiques et Pétrolières, suite à une demande faite par notre Syndicat, le SNFS (Syndicat National des Fabricants de Sucre).

#### TRACABILITE

Notre gestion de la traçabilité respecte les standards GS1. Nous apposons sur chaque palette expédiée (homogène ou non) au moins une étiquette standard EAN 128 supportant un Serial Shipping Container Code qui fait le lien avec nos opérations de production, stockage et expéditions.

*Ces informations sont basées sur l'état de nos connaissances à la date d'émission de ce document et données de bonne foi. Ce document remplace toutes les versions précédentes et est valable sans signature. Ce produit et les ingrédients et additifs constitutifs sont conformes à la réglementation Française ou Européenne. Les conditions d'utilisation de ce produit peuvent être limitées dans certaines applications. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier, au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.*

ICKO Apiculture  
413 rue A.Daudet - 84500 Bollène  
Tél.: + 33 (0) 4 90 40 49 71 - Fax : +33 (0) 4 90 30 46 77  
contact@icko-apiculture.com