

FICHE TECHNIQUE	BÚCHETTE 5 GR. CARTON 500 UNITES
DATE	10/02/2022 Rev. 2
FABRICANT	CORTES BARTOLOMÉ, S. L.
ADRESSE	CTRA. VILLABAÑEZ KM 1 VALLADOLID – ESPAÑA
PRODUIT / COMPOSITION	SUCRE BLANC
ASPECT	POUDRE BLANCHE CRISTAL
ODEUR	INODORE
GOÛT	DOUX
PRESENTATION	BÚCHETTE 5 GRAMMES
EMBALLAGE	PAPIER CELLULOSE 50 g/m ² + LDPE 10 g/m ²
FORMAT	CARTON 500 UNITÉS
POIDS NET	2.5 kg
PALETTISATION	240 CARTONS
CONDITIONS DE STOCKAGE	CONSERVER DANS UN LIEU SEC, FERMÉ ET AÉRÉ
REGISTRE COMMERCE FABRICANT	2300519/VA
EXPIRATION	PAS DE DATE D'EXPIRATION
CONDITIONS DE TRANSPORT	A TEMPÉRATURE AMBIANTE (ENTRE 10° Y 30 ° C)
USAGE	CONSOMMATION HUMAINE SAUF DIABÉTIQUES
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	POLARISATION : MINIMUM 99 HUMIDITÉ <0,06 % CONTENU MAX. SUCRES RÉDUCTEURS <0,04 % COULEUR : MAXIMUM 9 POINTS COLORATION EN SOLUTION : MAXIMUM 6 POINTS EUROPÉENS ODEUR CARACTÉRISTIQUE : PAS D'ODEUR METAUX PESÉS : As <1 mg/kg, Cu<2mg/kg, Pb<2 mg/kg, Sulfites<10 mg/kg Le SUCRE, ne contient pas d'additifs selon le Règlement UE n° 1129 /2011
LISTE D'INGRÉDIENTS (voir annexe avec Tableau nutritionnel)	ALLERGÈNES : contenu en Anhydride sulfureux et sulfites nommés so2 Sulfites<10 mg/kg, ne contient aucun autre type d'allergènes selon l'Annexe II Règlement UE n° 1169/2011
DÉCLARATIONS	PRODUIT SANS OGM Tous les produits fabriqués, N'ONT pas été élaborés avec l'utilisation d'ingrédients génétiquement modifiés. Par contre, ils ne sont pas inclus dans le champ d'application des

	Règlements Européens en matière d'OGM et ne nécessitent aucun étiquetage spécifique.
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (Selon Règlement CE n° 2073/2005)	Respecte les limites maximums permises par le Règlement CE n° 1881/2005 et par le Règlement CE n° 2073/2005 BACTÉRIES MÉSOPHILES < 200 ufc/10g LEVURES < 10 ufc/10 g MOISSISSURES < 10 ufc/10g LYSTERIA MONOCYTOGÈNES = 0 ufc/25 g SALMONELLE = 0 ufc/25g