



## Annexe SUCRE BLANC

### 1. Conformité

Le sucre blanc de la SUS remplit les conditions réexaminées chaque année et en vigueur actuellement.

- de la Loi suisse sur les denrées alimentaires (LDAI), de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) et de l'ODAIUV ;
- de la « Directive relative à certains sucres 2001/111/CE » ;
- du « Codex Standard for Sugars » ;
- de la « Pharmacopée européenne » ;
- de la « ICH Guideline for Residual Solvents » ;
- Swissness et, en cas d'ajout de l'article "sg", les critères Suisse Garantie

### 2. Description du produit

Le sucre blanc de la SUS est du saccharose pur, produit à partir de betteraves sucrières suisses, sans additif. Le sucre blanc est un glucide qui se compose presque de 100% de saccharose (disaccharide) exempt d'eau de cristallisation.

Le sucre blanc de la SUS

- répond aux exigences posées en matière d'alimentation « casher » et « halal » ;
- ne contient pas d'allergènes selon le règlement UE 1169/2011, annexe II, en vigueur actuellement, et n'est pas considéré comme ingrédient susceptible de provoquer des allergies ou d'autres réactions non désirées ;
- remplit les exigences posées aux aliments ne présentant pas de risque d'ESB/EST
- n'est pas un OGM et n'en contient pas selon l'ODAIU (contrôles des semences) ;
- n'est pas traité avec des rayons ionisants ;
- convient aux végétariens et aux végétaliens.

### 3. Stockage et conservation

Entreposé au frais et au sec (15 à 25 °C, humidité relative de l'air entre 40 et 65%), le sucre cristallisé peut pratiquement être conservé sans limite. Selon l'art. 13 OEDAI, l'indication d'une date de durée de conservation n'est pas requise.

### 4. Normes de production

La Sucre Suisse SA est certifiée aux normes suivantes :

- ISO 9001            Systèmes de management de la qualité – exigences
- ISO 14001        Systèmes de management environnemental – exigences
- FSSC 22000      Standard de sécurité alimentaire

Le sucre cristallisé est un produit à faible risque. Une analyse de risque complète (méthode HACCP) désigne et évalue les risques biologiques, chimiques et physiques afin de les éliminer ou des les réduire au minimum. Il est par conséquent possible d'exclure la présence de substances nocives ou résiduelles dans le sucre.

Le sucre est tamisé avant la livraison. En outre et dans la mesures des possibilités techniques, des aimants et des détecteurs de métaux permettent d'éliminer d'éventuel corps étrangers métalliques.



## Annexe SUCRE BLANC

### **5. Données caractéristiques spéciales**

Formule chimique brute	: $C_{12}H_{22}O_{11}$
Masse moléculaire	: 342,3 g/mol
Densité du cristal	: 1,58 g/cm <sup>3</sup>
Point de fusion	: 160 - 180°C (décomposition)

### **6. Valeurs nutritionnelles moyennes**

	Indications / 100 g
Valeur énergétique	1700 kJ/ 400 kcal
Protéines	0 g
Glucides	100 g
dont sucres	100 g
Matières grasses	0 g
dont acides saturés	0 g
Fibres alimentaires	0 g
Sel	0 g