



FICHE TECHNIQUE

Panela bio en gros – sucre de canne complet non raffiné

Nom latin : Saccharum officinarum

Identification produit

Dénomination	Panela bio – sucre de canne complet non raffiné
Ingrédients	100 % sucre de canne issu de l'agriculture biologique
Origine	Colombie (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus, sacs de 25 kg disponibles
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette (24 mois à compter de la date de fabrication)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme aux LMRs (limites maximales de résidus) de l'UE
Métaux lourds	Cuivre ≤ 2 mg/kg ; Plomb ≤ 2 mg/kg ; Arsenic ≤ 1 mg/kg
Vegan	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Levures et moisissures	≤ 500 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g durant la durée de vie

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	< 3 %
Activité de l'eau	≤ 0,8
Cendres totales	< 4 %
Résidus insolubles dans l'eau	≤ 0,5 %
Granulométrie	Max. maille 8 (< 2,36 mm)
Texture	Granulée, sans agglomérat
Couleur	Doré à marron
Aspect	Sable cristallin, poudre caramel
Odeur / Saveur	Douce, caractéristique de la panela

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	1605 kJ / 383,14 kcal
Matières grasses	0,0 g
Dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	94,96 g
Dont sucres	85,29 g
Protéines	1,05 g
Sel	0,0 g

Processus de fabrication

Étapes
Réception → Stockage → Conditionnement → Stockage final → Expédition

Utilisation prévue

Usage
Sucre de substitution – destiné à la consommation humaine générale

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur
Certification biologique – ES-ECO-002-AN

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit sans parasites, substances toxiques, ou contaminants indésirables
Sans OGM
Non irradié
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 24 mois suivant la fabrication si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Directive 2001/111/CE – Sucre pour consommation humaine
Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres – FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com