



FICHE TECHNIQUE

Sucre de coco BIO cristallisé en gros

Nom latin : *Cocos nucifera*

Certification : BIO – DE-ÖKO-006

Identification produit

Dénomination	Sucre de fleur de coco – sucre cristallisé issu de culture biologique contrôlée
Ingrédients	Nectar cristallisé de la fleur du cocotier (<i>Cocos nucifera</i>)
Origine	Java – Indonésie (voir étiquette)
Poids net	1 kg
Poids brut	1 kg
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette
Nomenclature douanière	À confirmer (proche 1702 90 99)
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	≤ 25 °C, HR ≤ 65 %, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune mentionnée
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme au règlement (UE) 2018/848 – seuil BNN ≤ 0,01 mg/kg
Mycotoxines	Conforme au règlement UE 2023/915
Vegan	Oui – convient aux régimes végétaliens

Caractéristiques microbiologiques

(conformément à la DGHM 2018 – valeurs guides non dépassées)

Paramètre	Valeur
<i>Salmonella</i>	Absence vérifiée
Autres germes	En dessous des seuils de référence

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	≤ 2,0 %
Cendres totales	env. 2,5 %
Gluten	< 5 ppm
Granulométrie	< 1440 microns
Isotopes (δ13C)	-26,4 ‰ (sans sucre de canne)

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Nutriment	Valeur
Énergie	384 kcal / 1633 kJ
Protéines	1,2 g
Matières grasses	0,5 g
- dont saturées	0,4 g
Glucides	93,0 g
- dont sucres	89,0 g
Fibres alimentaires	0,6 g
Sel	0,44 g

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Description
Aspect	Poudre fine, grain régulier
Couleur	Brun clair à brun moyen
Odeur	Caractéristique, sans odeur étrangère
Goût	Doux, notes de caramel

Utilisation prévue

Usage
Sucre naturel – à utiliser dans boissons, pâtisseries, confiseries, desserts, sauces, smoothies, etc.

Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Certification BIO (DE-ÖKO-006)
Origine
Poids net
DLUO / DDM
Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

Traçabilité et process

Étapes de transformation
Récolte du nectar → Cuisson douce → Cristallisation → Séchage → Tamisage → Conditionnement

Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit 100 % naturel
Conforme à la réglementation sur l'agriculture biologique
Non irradié
Sans OGM
Sans allergènes
Conditionné conformément aux règlements CE 1935/2004 et UE 10/2011
À consommer dans les 24 mois suivant la livraison si conservation optimale

Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (CE) 1935/2004 & (UE) 10/2011 – Matériaux au contact alimentaire

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