



## FICHE TECHNIQUE

### Xylitol biologique en gros – poudre cristalline

Nom chimique : Xylitol

Formule brute :  $C_5H_{12}O_5$

### Identification produit

Dénomination	Xylitol biologique – poudre cristalline
Ingrédients	100 % xylitol issu de l'agriculture biologique
Origine	Chine (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 (à confirmer selon conditions de stockage)
Nomenclature douanière	À confirmer
Code douane origine	À préciser si applicable
Conditions de stockage	Endroit sec, frais, à l'abri de la lumière, dans l'emballage d'origine fermé
Allergènes présents	Aucun
Traces possibles	Aucune spécifiée
OGM	Sans OGM
Ionisation / Irradiation	Produit non irradié
Pesticides	Conforme à la réglementation biologique applicable
Métaux lourds	Pb $\leq$ 1 ppm ; Ni $\leq$ 1 ppm ; As $\leq$ 3 ppm ; Métaux lourds totaux $\leq$ 10 ppm
Sulfates	$\leq$ 50 ppm
Chlorures	$\leq$ 50 ppm
Vegan	Oui

### Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Valeur maximale
Total plate count	$\leq$ 1 000 ufc/g
Levures et moisissures	$\leq$ 10 ufc/g
Coliformes	Négatif
E. coli	Négatif

Salmonella	Négatif
------------	---------

### Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Apparence	Cristaux blancs
Teneur en xylitol (sur sec)	> 98,5 %
Autres polyols	≤ 1 %
Sucres réducteurs	< 0,3 %
Perte à la dessiccation	≤ 0,3 %
Résidu à l'incinération	≤ 0,1 %
Point de fusion	92 – 96 °C
Conductivité	≤ 20 μS/cm
pH en solution aqueuse	5,0 – 7,0
NSR (non spécifié résiduel)	≤ 10 ppm
Spectroscopie infrarouge	Conforme aux standards USP, FCC, EP

### Utilisation prévue

Usage
Substitut de sucre – destiné à l'alimentation humaine (produits diététiques, chewing-gums, confiseries, pâtisseries, etc.)

### 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
Mention « biologique » si certifié

## Déclarations complémentaires

Déclaration
Produit conforme aux normes USP/NF, FCC et EP
Sans OGM, sans irradiation, sans allergènes
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011

## Réglementation applicable

Référence
Règlement (UE) 2018/848 – Production biologique
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
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](mailto:contact@ileauxepices.com)