

ANALYSES ET CARATÉRISTIQUES DU SUCRE EN BREF...

SGS, leader mondial de l'inspection, de la vérification, de l'analyse et de la certification, s'appuie en France sur un réseau de 1700 collaborateurs répartis dans 85 bureaux et centres de contrôles et 25 laboratoires spécialisés.



En France, nos inspecteurs contrôlent chaque année plus de 120.000 tonnes de sucres conditionnés en sacs ou en vrac. Ils vérifient l'aspect visuel de la marchandise ainsi que la sacherie et prélèvent des échantillons durant toutes les opérations de chargement pour confection d'échantillons représentatifs qui sont ensuite transmis à notre laboratoire.

Pour répondre aux besoins d'évaluation précise de la qualité des produits, nos laboratoires ont développé une série d'analyses destinées à définir la qualité du sucre (blanc ou roux) selon les critères indiqués ci-dessous.

QUELQUES EXEMPLES D'ANALYSES :

	Exemples de paramètres
Influence sur la conservation du sucre	Humidité (étuvage, Karl Fisher) Facteur sécurité (humidité, polarisation) ...
Teneur en sucre	Polarisation ...
Matières minérales	Cendres (conductimétrie, incinération) ...
Impuretés du sucre	Couleur solution (impuretés solubles dans l'eau) Impuretés insolubles (filtration du sucre en solution) ...
Apparence visuelle du sucre	Couleur Brunswick (réflectométrie) ...
Dosage du saccharose dégradé en glucose et en fructose	Sucres réducteurs (Eynon and Lane, Luff and Schoorl, EDTA, Ofner) ...
Conservateur	Dioxyde de Soufre (SO₂) (colorimétrie, réaction enzymatique, distillation, iodométrie) ...
Problème de filtration du sucre	Dextran (polymère de haut poids moléculaire dosé par turbidité lors de sa dissolution dans l'éthanol) Amidon (polysaccharide dosé par spectrométrie) ...
Homogénéité du Sucre	Granulométrie sur les cristaux de sucre ...
Garantie Sanitaire	Analyse bactériologique (filtration sur membrane) Métaux lourds Pesticides (chromatographie gazeuse avec détection ECD, GC/MS/MS, HPLC/MS/MS) ...

QUELQUES REPÈRES SUR LES SPÉCIFICATIONS SELON LES ANALYSES :



	CE				Codex sucre	
	n° 1	n° 2	n° 3	Autres directives	blanc	roux
Humidité % Max	0,06				0,1	0,1
Polarisation °Z minimum	99,7				99,7	99,5
Facteur sécurité				CE 1262 / 2001		
Cendres % Max / Point CE ⁽¹⁾	0,0108 / 6	0,0270 / 15			0,04	0,1
Couleur solution Unité ICUMSA / Point CE ⁽²⁾	22,5 / 3	45 / 6			60	150
Couleur Brunswick Nombre de point max. / Point CE ⁽³⁾	2 / 4	4,5 / 9	6			
Sucres réducteurs % Max.	0,04				0,04	0,1
Dioxyde de Soufre mg/kg max.	Blanc 10 - Roux 40				15	20

CE : norme européenne de certification d'aptitude à la consommation
Codex : norme internationale de certification d'aptitude à la consommation humaine

⁽¹⁾ 1 point CE = 0,0018% cendres conductimétriques

⁽²⁾ 1 point CE = 7,5 unités ICUMSA

⁽³⁾ 1 point CE = 2 x nombre de point obtenu

LA GARANTIE DE RÉSULTATS FIABLES :

Soucieux de garantir la qualité de vos résultats, SGS Multilab dispose de la plus large palette d'accréditations Cofrac en France et de l'ensemble des agréments et reconnaissances pour vous accompagner dans toutes vos démarches d'analyses, mesures et contrôles.

Programme 118 : Analyses physico-chimiques des sucres et édulcorants, produits sucrés et édulcorés, boissons sans alcool.

Agrément F.I.R.S. (Fonds d'Intervention et de Régularisation du marché du Sucre) : Analyse des sucres DOM et ACP.

VOS CONTACTS :

Patrick Blaufune : t. 02 35 07 91 69 / f. 02 35 07 91 90

e. : patrick.blaufune@sgs.com

Emmanuelle Grou : t. 02 35 07 91 64 / f. 02 35 07 91 29

e. : emmanuelle.grou@sgs.com

Pour plus d'informations

Numéro vert: 0 800 632 227 / Fax: 0 800 897 335

multilab@sgsgroupe.fr

www.sgs-multilab.com / www.fr.sgs.com

LA CONFIANCE, C'EST ESSENTIEL

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS