

## DESCRIPTION

La TRIMOLINE® est issue de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière française. La TRIMOLINE® est un sirop de sucre inverti, partiellement cristallisé, obtenu par hydrolyse totale de saccharose. Sa matière sèche élevée et la présence de micro cristaux lui confèrent un aspect pâteux. Elle est conforme à la réglementation de l'Union Européenne portant sur les sucres destinés à l'alimentation humaine.

## UTILISATIONS

La TRIMOLINE® est composée à part égale de fructose et de glucose issus de l'hydrolyse du saccharose. Utilisée comme ingrédient technologique elle possède des propriétés spécifiques : anticristallisant, pouvoir sucrant élevé, conservation améliorée, renforcement de la coloration des produits de cuisson, abaissement du point de congélation,....

La TRIMOLINE® est utilisée dans de très nombreuses applications : **pâtes jaunes, viennoiseries, confiserie tendre, crèmes au beurre, sirops de punchage, .....**

## ETIQUETAGE

La TRIMOLINE® est à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation « sirop de sucre inverti cristallisé ».

## COMPOSITION / INGREDIENTS

82% Sirop de sucre inverti cristallisé, 18% Eau.

## REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

La TRIMOLINE® est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- ▶ Règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'**hygiène** des denrées alimentaires
- ▶ Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'**alimentation humaine**
- ▶ Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au **contact** des denrées alimentaires
- ▶ Règlement 915/2023 relatif aux teneurs maximales pour certains **contaminants** dans les denrées alimentaires

Ce produit est un produit conventionnel, non issu d'**OGM** selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit est exempt de tout ingrédient se présentant sous forme de **nanomatériaux** manufacturés.

Ce produit n'a pas subi de traitement d'**irradiation**.

Ce produit ne renferme aucun des produits **allergènes** repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

## CARACTERISTIQUES

### PHYSICO/CHIMIE (au conditionnement)

Teneur en saccharose	≤ 5% de la matière sèche	Matière sèche	82% +/-1%
Teneur en sucres invertis (glucose, fructose)	≥ 95 % de la matière sèche	BRIX réfractométrique 20°C	80,3 +/- 1
Densité à 20/4	1,400+/-0,010	pH	5,5+/-0,5
Cendres conductimétriques	≤ 0,08 % de la matière sèche	Coloration en solution	65 ICUMSA maxi
SO <sub>2</sub>	≤ 4 mg/kg de matière sèche	Viscosité indicative 20°C	1500 P

**MICROBIOLOGIE**

Germes Mésophiles Aérobie	< 200 cfu/10g
Levures	< 100 cfu/10g
Moisissures	< 100 cfu/10 g

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)**

Energie	1394 kJ ; 328 kcal	Protides	0 g
Glucides	82 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	82 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

**IDENTIFICATION DES LOTS**

Pour les produits conditionnés, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit :  
**AA U SS J E BB** (A = année, U = sucrerie, SS = semaine, J = 1 lundi, 2 mardi... , E = équipe, BB = bac).

**CONDITIONNEMENT**

<b>Seau</b>	<b>2 Kg net (carton de 12Kg)</b>	Palette de 600 Kg net	4 couches de 11 cartons +1 couche de 6 cartons
	<b>7 Kg net</b>	Palette de 630 Kg net	5 couches de 18 seaux
	<b>11 Kg net</b>	Palette de 715 kg net	5 couches de 13 seaux
	<b>16 Kg net</b>	Palette de 704 Kg net	4 couches de 11 seaux
<b>Fût</b>	<b>35 Kg net</b>	Palette de 840 Kg net	3 couches de 8 fûts

Un intercalaire en carton est placé sur la palette avant dépôt des seaux.  
 La charge palettisée est protégée d'une housse polyéthylène.

**DDM**

La TRIMOLINE<sup>®</sup> est soumise à une date de durabilité minimale (DDM) de **12 mois** dans son emballage d'origine clos. Ces éléments sont reportés sur les étiquettes appliquées sur chaque contenant comme suit : **AA MM JJ** (AA = année, MM = mois, JJ = jour).

**CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION**

Il est conseillé de réaliser le stockage à une température comprise entre 15° et 25°C, en évitant les chocs thermiques.

Les palettes ne doivent pas être gerbées.

Date de mise à jour : 30/05/2023

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude, elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.

## DESCRIPTION

TRIMOLINE® is derived from the crystallization of the sucrose molecule present in French sugar beet.

TRIMOLINE® is an inverted syrup, it is partially crystallized and produced in our factories in France. Its highly dry substance and the presence of micro crystals explains the thick aspect resulting from the hydrolysis of sucrose.

## APPLICATIONS

TRIMOLINE® is made up of equal parts of fructose and glucose resulting from the hydrolysis of sucrose. Used as a technical ingredient it has specific properties: anti-caking agent, higher sweetness, better conservation, higher colouration, lower freezing point...

TRIMOLINE® is used in many bakery and pastry applications.

## LABELLING

TRIMOLINE® must be mentioned under the designation of "crystallized inverted sugar syrup".

## INGREDIENTS

82% Crystallized inverted sugar syrup, 18% Water.

## REGULATIONS / QUALITY GUARANTEES

TRIMOLINE® is in compliance with the European Union regulation regarding nutritional aspects and with the law:

- ▶ Regulations 178/2002/EC and 852/2004/EC relating to the **hygiene of foodstuffs**
- ▶ Directive 2001/111/EC on certain sugars intended for **human consumption**
- ▶ Regulation 1935/2004/EC on materials intended for entry into contact with **foodstuffs**
- ▶ Regulation 1881/2006 on the maximum levels for certain **contaminants** in foodstuffs
- ▶ Regulation 396/2005 on the maximum limits applicable to **pesticide** residues in or on foodstuffs

This product is a conventional product, not derived from **GMOs** according to regulations 1829/2003 and 1830/2003.

This product is free of any ingredient in the form of manufactured **nanomaterials**.

This product did not undergo **irradiation** treatment.

This product does not contain any of the **allergen** products listed on the INCO EU Regulation No 1169/2011.

## CHARACTERISTICS

### PHYSICO/CHEMICAL

Saccharose content	≤ 5% of dry matter
Invert Sugar (glucose, fructose)	≥ 95% of dry matter
Density 20/4	1.400+/-0.010
Conductimetric Ash	≤0.08% of dry matter
SO <sub>2</sub>	≤ 4 mg/kg of dry matter

### QUALITATIVE CRITERIA

Dry Matter	82% +/- 1%
Refractometric Brix	80,3 +/- 1
pH	5,5 +/- 0,5
Colour in solution	65 ICUMSA max
Indicative viscosity at 20°C	1500 P

### MICROBIOLOGY

Mesophilic bacteria	< 200 cfu/10g
Yeasts	< 100 cfu/10g
Moulds	< 100 cfu/10g

## NUTRITIONNAL CHARACTERISTICS (per 100g)

Energy	1394 kJ ; 328 kcal	Proteines	0 g
Carbohydrates	82 g	Fat	0 g
Of which Sugar	82 g	Of which Saturated Fat Acids	0 g
		Salt	0 g

## DELIVERY IDENTIFICATION

These elements are printed on each container:

Delivery: **JJJ A UU XXX** (JJJ = day number of production +500, A = year, UU = factory, XXX = internal identifier).

## PACKAGING

## BUCKET

**2 Kg Net**  
**(Box 12 Kg)**

Pallet 600 Kg net \_ 4 layers of 11 boxes + 1 layer of 6 box)

**7 Kg net**

Pallet 630 Kg net – 5 layers of 18 buckets

**11 Kg net**

Pallet 715 Kg net – 5 layers of 13 buckets

## BARREL

**16 Kg net**

Pallet 704 Kg net – 4 layers of 11 buckets

**35 Kg net**

Pallet 840 Kg net – 3 layers of 8 barrels

A chipboard pad is inserted on the pallet before putting the buckets and the barrels.

The loaded pallet is then wrapped in a polyethylene cover.

## SHELF LIFE / DATE OF MINIMUM DURABILITY

Shelf life of **12 months** from the date it was originally packed.

The date is written on a label stucked on each container: AA MM JJ (AA = year, MM = month, JJ = day).

## PRESERVATION &amp; CONDITIONS OF USE

TRIMOLINE<sup>®</sup> should be stocked at a temperature of 15 to 25°C with a maximum relative humidity of 65%.

The product must avoid thermic shocks, contact with humid surfaces and odorous products.

Up-dated : 2023/05/30

*The information contained in this document is given in good faith. Despite our commitment to ensure its accuracy, it does not imply any legal liability on our part. This document is liable to be updated without any notice.*