



FRANCE MELASSES

FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques indicatives de la MÉLASSE de CANNE à SUCRE

Description :

- Co-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication du sucre de canne.
- Se présente sous la forme d'un liquide visqueux et homogène, de couleur marron foncé à noir, d'odeur et de saveur caractéristiques du réglisse.

Destination : Matière première pour aliments des animaux.

Législation : MÉLASSE de CANNE à SUCRE

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES :

| | | |
|---|------------------|--------------------------|
| - Brix hydrométrique | | 79/80 Degrés |
| . Saccharose | 28 / 31 % | |
| . Glucose | 15 / 17 % | |
| - Sucres Totaux (Exprimés en Saccharose) | | 43 / 48 % |
| - Humidité | | 25 / 28 % |
| - Cendres Brutes | | 9 / 13 % |
| - Viscosité à 20° | | 2.000 / 6.000 CPS |

Ces chiffres représentent une moyenne indicative, des livraisons effectuées à ce jour, et ne constituent, en aucun cas des garanties qualitatives.

Transport / Conditionnement :

VRAC : En camion-citerne équipé de pompe.
AUTRES CONDITIONNEMENTS : Nous consulter.

Conservation : Produit stable dans des conditions normales de conservation.

Mise à jour : Janvier 2004.

FRANCE MELASSES S.A.

Département Nutrition Animale

11bis, Boulevard Robert Schuman - B.P. 467
62028 ARRAS CEDEX
Tél. : 03 21 23 34 13
Fax : 03 21 23 90 80

Siège social : 27/29 rue Chateaubriand - 75008 PARIS

Tél. : 33 (0)1 42 99 00 60 - fm@melasse.net

SIREN : 591 920 251 NAF 157A

Dépôts : Arras, Blaye, Caen, Chaumont, Lorient,
Morteaux-Coulibœuf, Nantes, Sète, Zeebrugge

Département Industriel

27/29 rue Chateaubriand
75008 PARIS
Tél. : 01 42 99 00 60
Fax : 01 45 63 39 21



FRANCE MELASSES

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ

DATE : Janvier 2004
VERSION 1

MÉLASSE de CANNE à Sucre

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT ET DE LA SOCIÉTÉ

- . Nom du produit : MELASSE de CANNE à Sucre
- . Nom usuel : MELASSE de CANNE

- . Nom du fournisseur : FRANCE MELASSES S.A.
- . Siège Social : 27/29, rue Chateaubriand
75008 PARIS

- . Tél. : 01 42 99 00 60
- . Fax : 01 45 63 39 21

- . Service Qualité : 11 Bis, Boulevard Robert Schuman
B.P. 467
62028 ARRAS CEDEX

- . Tél. : 03 21 23 34 13
- . Fax : 03 21 23 90 80

2. COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

- . Nature du produit : Sous-produit de la fabrication du sucre.
- . Composants contribuant aux dangers : NÉANT.

3. IDENTIFICATION DES DANGERS

- . Non dangereux.

4. PREMIERS SECOURS

- . Sur la peau : Essuyer et laver à l'eau.
- . Sur les yeux : Rincer abondamment à l'eau.
- . En cas d'inhalation : Pas d'émanation.
- . En cas d'ingestion : Traiter en fonction des symptômes présentés.

- 1 -

FRANCE MELASSES S.A.

Département Nutrition Animale

11bis, Boulevard Robert Schuman - B.P. 467
62028 ARRAS CEDEX
Tél. : 03 21 23 34 13
Fax : 03 21 23 90 80

Siège social : 27/29 rue Chateaubriand - 75008 PARIS

Tél. : 33 (0)1 42 99 00 60 - fm@melasse.net

SIREN : 591 920 251 NAF 157A

Dépôts : Arras, Blaye, Caen, Chaumont, Lorient,
Mortaux-Couliboëuf, Nantes, Sète, Zeebrugge

Département Industriel

27/29 rue Chateaubriand
75008 PARIS
Tél. : 01 42 99 00 60
Fax : 01 45 63 39 21

MÉLASSE de CANNE à Sucre

5. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

- . Moyens d'extinction appropriés : eau.
- . Moyens d'extinction contre-indiqués : aucun connu.
- . Dangers particuliers d'incendie et d'explosion : aucun connu.

6. MESURES A PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

- . Précautions individuelles : NÉANT.
- . Précautions pour la protection de l'environnement : ne pas laisser de grandes quantités atteindre les égouts.
- . Méthode de nettoyage : éponger avec une matière absorbante.

7. MANIPULATION ET STOCKAGE

- . Manipulation : pas de consigne particulière.
- . Stockage : Cuve munie d'un évent.
Eviter de surchauffer le produit.
- . Matériaux d'emballage incompatibles : Aucun connu.
- . Incompatibilité : Aucune connue.

8. CONTROLE DE L'EXPOSITION/PROTECTION INDIVIDUELLE

- . Mesures d'ordre technique : voir section 7.
- . Voies respiratoires : Aucune protection particulière.
- . Mains : Gants en caoutchouc ou plastique.
- . Yeux : Des lunettes de sécurité doivent être portées de préférence.
- . Corps : Aucune protection particulière.
- . Mesures d'hygiène : Utiliser de bonnes pratiques d'hygiène industrielle.

9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

- . Etat physique :
 - Etat : Liquide.
 - Couleur : Brune
 - Odeur : très légère
- . Informations relatives à la Sécurité :
 - pH : 4 à 5
 - Température d'ébullition : 100 °C
 - Densité : 1,4
 - Solubilité dans l'eau : 100 %
 - Viscosité : 2.000 à 6.000 cps
 - Dégradation du produit : 60 - 70 °C

MÉLASSE de CANNE à Sucre

10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

- . Stabilité : Stable à température ambiante.
- . Réactivité :
 - Conditions à éviter : aucune connue.
 - Matériaux à éviter : aucun connu.
 - Produits de décomposition dangereux : si ce produit est chauffé au-delà de 60°C, des possibilités d'émulsion et de fermentation peuvent se produire.

11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

- . Effets pathologiques possibles :
 - Sur la peau : néant.
 - Sur les yeux : légèrement irritant
 - par inhalation : aucun effet néfaste n'est normalement suspecté
 - par ingestion : non connue

12. INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

- . Ne pas rejeter directement à l'égout
- . Risque de pollution des eaux.

13. CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

- . Peut-être brûlée conformément aux réglementations locales ou utilisée en agriculture.

14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

- . Produit classé non dangereux dans les diverses réglementations de Transport.

15. INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

- . Etiquetage non obligatoire.

MÉLASSE de CANNE à Sucre

16. AUTRES INFORMATIONS

- Cette fiche complète les notices techniques d'utilisation, mais ne les remplace pas.
- Les renseignements qu'elle contient sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée.
- Ils sont donnés de bonne foi. L'attention des utilisateurs est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.
- Elle ne dispense en aucun cas l'utilisateur de connaître et d'appliquer l'ensemble des textes réglementant son activité.
- Il prendra sous sa seule responsabilité des précautions liées à l'utilisation qu'il fait du produit.
- Cette énumération ne doit pas être considérée comme exhaustive et n'exonère pas le destinataire de s'assurer qu'éventuellement d'autres obligations ne lui incombent en raison de textes autres que ceux cités concernant la détention et la manipulation du produit pour lesquelles il est seul responsable.



FRANCE MELASSES

TRACABILITE ET PLAN DE CONTROLE SUR LA MELASSE DE CANNE

La traçabilité et les contrôles s'effectuent en 4 étapes qui sont régies par des procédures basées sur l'étude des risques (HACCP) :

- au départ du producteur jusqu'au chargement du navire.
- à la réception du navire dans nos terminaux.
- homogénéisation et standardisation dans nos bacs de stockage.
- à l'expédition vers la Clientèle.

Toutes les phases de réception, homogénéisation (fabrication) et chargement pour la Clientèle sont gérées en informatique.

1) Chargement du navire :

- Une procédure de traçabilité a été établie par UNITED MOLASSES, importateur de Mélasses de Canne, reprenant les différentes phases de chargement du navire : TAPP (Traceability Assured Purchasing Procedures – document ci-joint).
- Des analyses de métaux lourds, pesticides sont effectuées au moins une fois par an et par pays d'origine par UNITED MOLASSES.

2) Déchargement du navire dans nos terminaux :

Un manuel de déchargement permet de remplir et de contrôler les documents suivants :

- Certificat de propreté du navire.
- Traçabilité sur les trois dernières cargaisons.
- Contrôle continu du Brix à la réception.
- Vérification de la propreté de la Mélasse (test à l'eau chaude).
- Vérifications diverses : poids,

.../...

FRANCE MELASSES S.A.

Département Nutrition Animale

Boulevard Robert Schuman - B.P. 467
62028 ARRAS CEDEX
Tél. : 03 21 23 34 13
Fax : 03 21 23 90 80

Siège social : 27/29 rue Chateaubriand - 75008 PARIS

Tél. : 33 (0)1 42 99 00 60 - fm@melasse.net

SIREN : 591 920 251 APE 512A

Dépôts : Arras, Blaye, Caen, Chaumont, Lorient,
Mortaux-Coulibœuf, Nantes, Sète, Zeebrugge

Département Industriel

27/29 rue Chateaubriand
75008 PARIS
Tél. : 01 42 99 00 60
Fax : 01 45 63 39 21

Ces documents sont conservés par le Responsable Qualité.

D'autre part, sur un échantillon moyen pris goutte à goutte lors du déchargement du bateau, nous effectuons, en plus des analyses classiques, les dosages de métaux lourds et d'OGM.

3) Homogénéisation et standardisation des bacs de stockage dans nos terminaux :

- Un brassage énergique est effectué sur chaque bac.
- Un échantillon est pris et analysé avant toute expédition.
- Un numéro de lot est affecté à ce mélange selon la codification suivante :

Exemple : F3504S1501

F : fabrication

3 : N° de l'année

504 : N° du terminal

S : Semaine

15 : N° de la semaine

01 : N° d'ordre dans la semaine

4) Chargement pour la Clientèle :

- Vérification et archivage du CMR précédant le chargement. Nos Transporteurs font partie de la charte QUALIMAT-TRANSPORT (liste ci-jointe).
- Etablissement du bon de livraison mentionnant en plus des renseignements habituels : le numéro de bac et le lot de fabrication.
- Prélèvement d'un échantillon par jour du lot concerné.

P.J.