



53, rue Corbier thiébaud
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 200727

R. Montusclat
Qualité

J. Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

SUCRE VANILLE BOURBON

Sainte Lucie

830g

Code Produit :

P8428

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

SUCRE VANILLE BOURBON

Ingrédients majoritairement issus de l'UE - Idéal pour sucrer vos desserts, gâteaux et crêpes. Il peut aussi remplacer le sucre en poudre dans les glaces, yaourts, fromages blancs, salades de fruits.

COMPOSITION

Sucre, extrait de vanille, anti-agglomérant : amidon de maïs. (Équivalence en gousses = 40g de gousse par kg.)

Extrait de vanille de Madagascar

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Poudre
Couleur :	jaune à brun
Goût - odeur :	caractéristique du sucre vanillé
Calibre :	

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité :	<10%
------------	------

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies	<300 000 UFC / g
Levures	<3000 UFC / g
Moisissures	<3000 UFC / g
Salmonelle	absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

Energie	1685	kJ
	396	kcal
Matières grasses	0	mg
Dont acides gras saturés	0	mg
Glucides	99	mg
Dont sucres	97	mg
Protéines	0	mg
Fibres	0	mg
Sel	0	mg

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit :	36 mois	déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Durée de vie garantie à réception :	24 mois	
Conservation :	A conserver à température ambiante, au sec à l'abri de l'air et de la lumière. Après ouverture, bien refermer pour une meilleure conservation	

MODE D'EMPLOI

Le sucre Vanillé aromatise les glaces, les crèmes, les produits laitiers, les gâteaux, les biscuits, les ganaches, les salades de fruits, les compotes. Il décorera également votre assiette.

DOSAGE PRECONISE

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit :	aucun	Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) :	Peut contenir des traces de moutarde, sésame, céleri et gluten.	
OGM :	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01).	
Ionisation :	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).	

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code barre :	3162050084281
Code douanier :	disponible sur demande