

Code SAP : 44305210

PETITS HEXAGONES BLANCS
« SAINT LOUIS »
Prêt-à-vendre de 6UC



DESCRIPTION :

Le sucre utilisé est un sucre blanc n°2 CEE répondant à la réglementation de l'Union Européenne. Les sucres en morceaux sont obtenus par humidification, moulage et étuvage de ce sucre. Ils sont conditionnés en coffret carton et regroupés par 6 dans un prêt-à-vendre en carton.

CARACTERISTIQUES DU SUCRE A LA MISE EN ŒUVRE :

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Polarisation 99,8 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO 2 10 mg/kg maxi

■ **MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures : 10

■ **VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :**

- Energie = 1700 kJ / 400 kcal
- Protéines = 0g
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0g
- Sel = 0g
- Glucides = 100g dont sucres 100g

UTILISATIONS

Les Petits Hexagones blancs Saint louis sont utilisés pour sucrer les boissons chaudes principalement en restauration commerciale. Ils raviront vos convives par leur forme originale et leur grammage réduit*.

STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.

* Par rapport au morceaux classiques « n°4 »