

Code SAP : 44338110

**BUCHETTES 5 g X 500 2,5 kg**  
**«SAINT LOUIS»**



**DESCRIPTION :**

La bûchette est un sachet de 5 g de sucre spécialement conçu pour la restauration commerciale. Les bûchettes sont conditionnées par environ 500 dans une boîte distributrice de 2,5 kg.

**CARACTERISTIQUES : (BT PROD 008)**

■ **PHYSICO-CHIMIE**

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

■ **CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)**

- Totaux 13 maxi
- Aspect 5 maxi
- Coloration 4 maxi
- Cendres 9 maxi

■ **GRANULOMETRIE INDICATIVE**

- Ouverture moyenne (mm) : 0,45 à 0,75
- Coefficient de variation (%) : 40 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**

La bûchette permet une utilisation à la fois avec les boissons chaudes et les desserts.

La présentation en boîte distributrice, d'une conception simple et pratique, permet de mettre la bûchette à disposition sans manipulation.

**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.