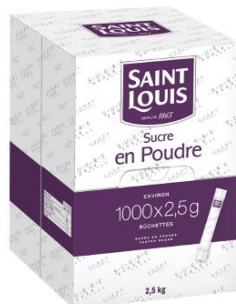


Code SAP : 44331510

BUCHETTES SAINT LOUIS 2,5 g X 1000
Boîte distributrice 2,5 kg



DESCRIPTION :

La bûchette est un sachet de 2,5 g de sucre spécialement conçu pour la restauration commerciale. Les bûchettes sont conditionnées par environ 1000 dans une boîte distributrice de 2,5 kg.

CARACTERISTIQUES :

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Polarisation 99,7 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO₂ 10 mg/kg maxi

■ **CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)**

- Totaux 22 maxi
- Aspect 9 maxi
- Coloration 6 maxi
- Cendres 15 maxi

■ **GRANULOMETRIE INDICATIVE** : Ouverture moyenne (mm) : 0,45 à 0,75

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

■ **VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :**

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

UTILISATIONS :

La bûchette permet une utilisation à la fois avec les boissons chaudes et les desserts. Son grammage est idéal pour la dégustation des cafés « espresso ».

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.