

Code SAP : 44391310

BUCHETTES 4 g X 500 2 kg «SAINT LOUIS»



DESCRIPTION :

La bûchette est un sachet de 4 g de sucre spécialement conçu pour la restauration commerciale. Les bûchettes sont conditionnées par environ 500 dans une boîte distributrice de 2 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. Son grammage réduit est idéal pour la dégustation de 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.