

Code SAP : 44407170

MORCEAU N°4 1 kg F5 « SAINT LOUIS » fardeau kraft



DESCRIPTION :

Le sucre utilisé est un sucre blanc n° 2 CEE «de qualité supérieure» répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne. Les sucres morceaux sont obtenus par humidification, moulage et étuvage de ce sucre. Ils sont conditionnés en coffret carton et regroupés par 5 dans un fardeau papier.

CARACTERISTIQUES DU SUCRE A LA MISE EN ŒUVRE : (BT PROD 008/k)

■ 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

Restauration sociale et commerciale.

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.