

Code SAP : 44451010

## SUCRE 1 MORCEAU ENVELOPPE 2,5g X 1056R 2,6 kg SAINT LOUIS



### **DESCRIPTION :**

Le sucre utilisé est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n° 2 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Les sucres morceaux sont obtenus par humidification, moulage et séchage de ce sucre.

Le poids unitaire à la ration (1 morceau) est d'environ 2,5 g.

Le morceau de sucre est enveloppé de papier et rangé dans une caisse carton de 1056 rations (2,6 kg).

### **CARACTERISTIQUES :**

#### ■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,7 % mini
- Humidité 0,08 % maxi
- Coloration en solution 6 points européens maxi
- Cendres 15 points européens maxi
- SO<sub>2</sub> 10 mg/kg maxi

■ MICROBIOLOGIE (UFC Maxi/1 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 97 g
- Protéines : 0 g
- Sel : 0 g

### **UTILISATIONS :**

Le sucre enveloppé est utilisé pour sucrer les boissons chaudes.

### **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.