

Code SAP : 44465010

ENVELOPPÉ 2 MORCEAUX

5g x 1000 5 kg

SAINT LOUIS



DESCRIPTION :

Le sucre utilisé est un sucre blanc n° 2 CEE. Les morceaux sont obtenus par humidification, moulage et étuvage de ce sucre. Le poids unitaire à la ration (2 morceaux) est d'environ 5g. Les emballages primaires et secondaires des morceaux enveloppés sont recyclables.

Les morceaux de sucre sont enveloppés par deux dans du papier et rangés dans une caisse carton de 1000 rations (5kg).

CARACTERISTIQUES DU SUCRE MIS EN OEUVRE :

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation $\geq 99,7$ % mini
- Réducteurs $\leq 0,04$ % maxi
- Humidité $\leq 0,06$ % maxi
- SO 2 ≤ 10 mg/kg maxi

■ CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

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

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

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

■ MICROBIOLOGIE (Cfu/10g) : Mésophiles aérobies : ≤ 200 – Levures : ≤ 10 – Moisissures : ≤ 10

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

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

UTILISATIONS

Le sucre enveloppé 2 morceaux 5g 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.