

Code SAP : 44494170

**Morceaux sécables sucre de canne non raffiné FT F5 SAINT LOUIS
fardeau kraft****DESCRIPTION :**

Ces morceaux sont obtenus par humidification, moulage et séchage d'un sucre de canne non raffiné. Ce sucre se caractérise par des qualités organoleptiques particulières.

Les morceaux sont sécables, pour faciliter leur utilisation par les consommateurs.

Ils sont conditionnés dans un coffret 1 kg en carton FSC, entièrement recyclable, regroupé par 5 dans un fardeau papier.

Palettisation : 187 fardeaux (11 couches de 17 fardeaux), soit 935kg net.

Ce produit est certifié commerce équitable.

CARACTERISTIQUES :**■ PHYSICO-CHIMIE**

- Polarisation 98,5 % mini
- Réducteurs 0,3 % maxi
- Cendres 0,3 % maxi
- Humidité 0,2 % maxi
- Couleur 2000 à 6000 unités ICUMSA
- SO₂ 10 mg/kg maxi

■ **MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/1 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 100 – Moisissures : 100

■ 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 :

Grâce à son encoche, le morceau sécable Saint Louis est facile à casser en 2 parties nettes et identiques. Ses coins arrondis lui apportent douceur et modernité.

STOCKAGE :

Le sucre de canne non raffiné en morceaux est un produit sensible aux variations de température et d'humidité. Il convient donc de le stocker 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.