

Code SAP : 44501170

## PACK POUDDRE EXTRA FIN 650 g C8 SAINT LOUIS



### **DESCRIPTION :**

Le sucre extra fin est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n° 2 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Il se caractérise par sa granulométrie calibrée très fine. Au sens de la Directive 2001/111/CE, il peut être mentionné sur la liste des ingrédients sous sa dénomination réglementaire «sucre» ou «sucre blanc».

Les pack 650g, dont le carton est FSC et qui sont entièrement recyclables, sont regroupés dans un carton prêt à vendre par 8.

### **CARACTERISTIQUES :**

#### ■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,7 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO<sub>2</sub> 10 mg/kg maxi

#### ■ CRITERES QUALITATIFS (Points CE)

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

■ **GRANULOMETRIE INDICATIVE** : Ouverture moyenne : 0,25 à 0,35 mm

■ **MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures : 10

#### ■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

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

### **UTILISATION :**

Ce sucre extra fin est utilisé dans les applications où la présence de cristaux fins est nécessaire : pâtisseries, macarons...

### **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. Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.