

Code SAP : 44515410

POUDRE ETUI 1 kg F6 « SAINT LOUIS » fardeau polyéthylène



DESCRIPTION :

Le sucre semoule est un sucre blanc de granulométrie fine, n°2 CEE «de qualité supérieure » répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne. Les étuis carton sont regroupés par 6 dans un fardeau polyéthylène.

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 007/h)

■ 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) : 0,30 à 0,45

■ MICROBIOLOGIE (UFC maxi/10 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 0g
- Glucides = 100g dont sucres 100g
- Protéines = 0g
- Sel = 0g

UTILISATIONS

Le sucre semoule est utilisé dans les applications où la présence de cristaux fins est nécessaire : biscuiterie et pâtisserie sèche (galettes, macarons, sablés).

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.