

Code SAP : 44521790

CASSONADE FT ETUI 1 kg F6 SAINT LOUIS
fardeau polyéthylène**DESCRIPTION :**

La cassonade est un sucre roux obtenu par cristallisation d'un jus de canne à sucre. Elle se caractérise par des qualités organoleptiques particulières.

Au sens du Décret n°2008-1370, elle peut être mentionnée sur la liste des ingrédients sous la dénomination : «cassonade».

Les étuis 1kg avec bec verseur, en cartons FSC entièrement recyclables, sont regroupés par 6 dans un fardeau en polyéthylène 100% recyclé.

Ce produit est certifié commerce équitable.

CARACTERISTIQUES :**■ PHYSICO-CHIMIE**

- Polarisation 98,5 % - 99,7 %
- Réducteurs 0,3 % maxi
- Cendres 0,05 % mini
- Humidité 0,15 % maxi
- Couleur 1000 à 6000 ICUMSA

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,6 à 1,2

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

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

- Energie = 1683 kJ / 396 kcal
- Matières grasses : 0g dont acides gras saturés : 0g
- Glucides : 100 g dont sucres 99 g
- Protéines : 0 g
- Sel : 0g

UTILISATIONS

La cassonade apporte une note aromatique particulièrement agréable dans certaines préparations : cookies, chocolats, confitures, crêpes,....

STOCKAGE

La Cassonade est un produit sensible aux variations de température et d'humidité. Il convient donc de la 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.