

Code SAP : 44557010

CRISTAL 1 kg BIO « SAINT LOUIS »



DESCRIPTION :

Le sucre cristal biologique de betterave est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n° 2 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Il est issu de betteraves cultivées en Agriculture Biologique.

CARACTERISTIQUES :

■ PHYSICO-CHIMIE

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

■ CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

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

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,2 à 1,6

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

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

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

UTILISATIONS

Toutes applications dans lesquels le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge : confiture, biscuiterie, chocolaterie, confiserie....

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.