

Code SAP : 44571220

GLACE SACHET 500G « SAINT LOUIS »



DESCRIPTION :

Le sucre glace est obtenu par broyage de sucre blanc n°2 CEE, avec ajout d'amidon de pomme de terre.

Les sachets sont regroupés par 10 dans une caisse carton de 5 kg.

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 011)

■ **INGREDIENTS** : sucre, amidon.

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Sucre de base : Sucre n°2 (Norm EUR)
- Granulométrie : min.80% <100 µm
- Humidité : 0,6 % maxi
- Teneur en amidon : 4% maxi

■ **MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/1 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 = 100
 - dont sucres 100 g
- Protéines = 0g
- Sel = 0g

UTILISATIONS

Saupoudrage et décors : biscuiterie, confiserie, glaçages divers, pâtisseries,.....

STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques, les variations brusques du taux d'humidité, et tout contact avec des surfaces humides.

Le sucre glace étant très sensible aux chocs thermiques et à la reprise d'humidité, il est préférable de limiter au maximum les durées de stockage et de consommer rapidement le produit afin d'éviter le mottage

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