

Code SAP : 44556280

CRISTAL SACHET 1 kg F5 « SAINT LOUIS » fardeau kraft

DESCRIPTION :

Le sucre cristal est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n° 2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 002/e)

■ 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 19 maxi
- Aspect 6 maxi
- Coloration 6 maxi
- Cendres 14 maxi

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,45 à 0,75
- Coefficient de variation (%) : 40 maxi

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

■ VALEUR NUTRITIONNELLE : glucides 100 % ■ VALEUR ENERGETIQUE : 400 Kcal/100 g

UTILISATIONS

Pâtisseries,....

STOCKAGE

Les sucres secs ne sont pas soumis à une DLUO. 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.