

Code SAP : 44591110

CRISTAL 5 kg « SAINT LOUIS »



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

■ 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

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

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.