

Code SAP : 44684300

SUCRE GLACE PULVER 20 kg « SAINT LOUIS »



DESCRIPTION :

Le sucre glace est obtenu par broyage de sucre blanc n°2 CEE «de qualité supérieure» répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne, avec ajout d'amidon de pomme de terre.

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 011/)

■ **INGREDIENTS** : sucre, amidon de pomme de terre.

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Sucre de base : Sucre n°2 (Norme EUR)
- Refus sur tamis 0,125 mm : 10% maxi
- Humidité : 0,5 % maxi
- Teneur en amidon : 2.7 ± 0.7 %

■ **MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/1 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures : 10

■ **VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :**

- Energie = 1692 kJ / 398 kcal
- Protéines = 0g
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0g
- Sel = 0g
- Glucides = 99,5g dont sucres 97,3 g

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.