

Code SAP : 44684600

## SUCRE GLACE PULVER 10 kg « SAINT LOUIS »



### DESCRIPTION :

Le sucre glace est obtenu par broyage de sucres blancs répondant aux normes de l'Union Européenne. Chaque produit est caractérisé par la qualité du sucre de base, la finesse de broyage, et l'addition d'amidon (agent antimottant). L'amidon utilisé est de la fécule de pomme de terre.

### CARACTERISTIQUES : (BT PROD 011/h)

#### ■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,8 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,5 % maxi
- SO 2 10 mg/kg maxi
- Teneur en amidon :  $2.7 \pm 0.7$

#### ■ CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

- Totaux 13 maxi
- Aspect 5 maxi
- Coloration 4 maxi
- Cendres 9 maxi

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

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

### UTILISATIONS

Saupoudrage et décors : Biscuiterie, Confiserie, glaçages divers, 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, les variations brusques du taux d'humidité, et tout contact avec des surfaces humides.

Les glaces pures étant très sensibles 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.