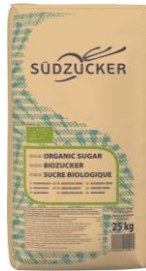


Code SAP : 41199931

Sucre biologique sac 25kg



DESCRIPTION :

Ce sucre est un sucre de betteraves cultivées selon un mode de production biologique.

Il est conditionné en sac papier de 25 kg.

Au sens de la Directive 2001/111/CE, il peut être mentionné sur la liste des ingrédients sous sa dénomination réglementaire : «sucre» ou «sucre blanc».

CARACTERISTIQUES :

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,7 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO₂ 10 mg/kg maxi

■ CRITERES QUALITATIFS (Points CE)

- Totaux 22 maxi
- Aspect 9 maxi
- Coloration 6 maxi
- Cendres 15 maxi

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,40 à 1,00 Coefficient de variation (% maxi) : 50

■ MICROBIOLOGIE (UFC 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 : 0 g
- Glucides : 100 g dont sucres 100 g
- Protéines : 0 g
- Sel : 0 g

UTILISATIONS

Toutes applications dans lesquelles 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.