

Code SAP : 40301531

SUCRE GLACE PURE SAC PAPIER 25 kg



DESCRIPTION :

Ce sucre glace est obtenu par broyage de sucre blanc correspondant au standard de la qualité n°1 définie par la réglementation de l'Union Européenne sans ajout d'agent anti-mottant.

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 :

■ **INGREDIENTS** : sucre

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Humidité : 0,06 % maxi

■ **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

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.

Il est préférable de limiter au maximum les durées de stockage et de consommer rapidement le produit afin d'éviter la prise en masse.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.