

Code SAP : 40902931

SUCRE DE CANNE CLAIR BIO SAC 20 kg



DESCRIPTION :

Ce produit est un sucre de canne non raffiné extrait de cannes à sucre cultivées selon un mode de production biologique.

Son format est adapté aux professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et de la restauration.

CARACTERISTIQUES :

PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,5 % mini
- Sucres réducteurs 0,30 % maxi
- Cendres 0,25% maxi
- Humidité 0,15 % maxi
- Couleur en solution 800 unités ICUMSA maxi

GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne : 0,6 à 0,9 mm
- Coefficient de variation : 40 % maxi

MICROBIOLOGIE (UFC maxi/1 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 = 0 g
- Sel = 0 g

UTILISATIONS

Il est utilisé pour la confection de confiseries, de pâtisseries, de confitures, de marmelades et gelées, de crèmes glacées, desserts pour lesquels un sucre issu de l'agriculture biologique est nécessaire.

STOCKAGE

Ce produit est sensible aux variations de température et d'humidité. Il convient donc de le stocker à température ambiante et à Humidité Relative inférieur 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.