

Code SAP : 40001152

Sucre Cristal 20kg – EU2 S



DESCRIPTION :

Le sucre cristal EU2 S est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n° 2 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Il est conditionné en sac papier de 20 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) : 45

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

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

- Energie = 1700 kJ / 400 kcal
- Protéines = 0 g
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0 g
- Sel = 0 g
- Glucides = 100 g dont sucres 100 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.