

Code SAP : 40001153

SUCRE CALIBRÉ TRÈS FIN 20 kg - EU2 XF



DESCRIPTION :

Le sucre calibré très fin EU2 XF est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Il se caractérise par sa granulométrie calibrée très fine. Ce sucre est conditionné dans un sac papier kraft 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) : 0,20 à 0,40
- Coefficient de variation (% maxi) : 40

■ 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

Le sucre calibré très fin EU2 XF est utilisé dans les applications où une granulométrie très fine est requise.

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. Les sucres fins sont plus sensibles au phénomène de mottage.

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