

Code SAP : 42504510

VERGEOISE BRUNE 25 kg Groupe Südzucker



DESCRIPTION :

La Vergoise Brune de sucre candi est un sucre cristallisé obtenu selon un procédé de fabrication particulier. Elle est issue de la cristallisation d'un sirop de sucre candi brun séparé des cristaux de candi. La Vergoise Brune est un sucre aux qualités organoleptiques attrayantes. Elle se caractérise par sa saveur prononcée et sa couleur très foncée.

Elle est conditionnée en sac polyéthylène de 25kg.

CARACTERISTIQUES :

■ **INGREDIENTS** : Vergoise blonde 99,5 %, humectant : glycérol (origine végétale) 0,5 %

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Humidité 2,5 % maxi
- Réducteurs 1 % maxi
- Cendres 1 % maxi
- Couleur 20 000 – 30 000 unités ICUMSA

■ **MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 500 – Levures : 50 – Moisissures : 50

■ **VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g :**

- Energie = 1700 kJ / 400 kcal
- Glucides : 99 g dont : sucres 99 g
- Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés : 0 g
- Protéines : 0 g
- Sel : 0 g

UTILISATIONS :

Applications artisanales et industrielles telles que les pains d'amandes, les crèmes brûlées, tartes,...

La Vergoise Brune de sucre candi permet à vos clients de mentionner l'appellation «à la Vergoise» sur leur produit fini. Elle peut être désignée par les dénominations «Sucre» ou «Vergoise» dans la liste des ingrédients.

STOCKAGE :

L'entreposage s'effectue à température ambiante et à humidité relative entre 50 et 60 % 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.