

Code SAP : 42102435

SUCRE PERLÉ P3 – 25 KG



DESCRIPTION :

Produit élaboré à partir de sucre de qualité n° 1 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Les sucres perlés sont obtenus par agglomération, broyage puis abrasion et polissage. D'une grande blancheur, ce sucre fait l'objet d'un tamisage permettant de garantir des spécifications granulométriques précises. Les sucres perlés sont conditionnés dans un sac poly de 25kg.

CARACTERISTIQUES :

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation $\geq 99,7 \%$
- Réducteurs $\leq 0,04 \%$
- Humidité $\leq 0,06 \%$
- Cendres $\leq 0,01 \%$

■ GRANULOMETRIE

80% des grains sont compris entre 4,0 et 5,6 mm

■ 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

Sucres pour décors : biscuits, pâtisseries (brioches, chouquettes, pain d'épices,...).

STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à une température supérieure à 10°C et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides. Ne pas gerber les palettes de sucre perlé (risque d'écrasement des grains).

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