

Code SAP : 42102342

SUCRE PERLE 10KG P2



DESCRIPTION :

Produit élaboré à partir de sucre de qualité n° 2 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 cassons sont conditionnés dans un sac poly de 10kg.

CARACTERISTIQUES :

■ PHYSICO-CHIMIE

• Polarisation	≥99,7 % mini	- Totaux	22 maxi
• Réducteurs	≥0,04 % maxi	- Aspect	9 maxi
• Humidité	≥ 0,06% maxi	- Coloration	6 maxi
• SO2	≤ 10 mg/kg maxi	- Cendres	15 maxi

■ GRANULOMETRIE

Cassons	% > 8 mm	% > 5,6 mm	% > 4 mm	% > 2,5 mm	% > 1,6 mm	% > 1,25 mm	% > 0,4 mm	% < 0,4 mm
Moyen (P2)			≤ 15	≥75	≤ 15	-	≤ 3	≤ 2

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

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

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

UTILISATIONS

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

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. 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.