

Code SAP : 42504542

VERGEOISE BLONDE 25 kg Groupe Südzucker



DESCRIPTION :

La vergeoise blonde est un sucre cristallisé obtenu selon un procédé de fabrication particulier. Elle est issue de la cristallisation d'un sirop de sucre candi blond séparé des cristaux de candi.

La vergeoise blonde est un sucre aux qualités organoleptiques attrayantes. Elle se caractérise par sa saveur délicate, sa texture moelleuse et sa couleur blonde.

La vergeoise blonde est conditionnée en sac polyéthylène de 25 kg.

CARACTERISTIQUES :

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

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Humidité 2,5 % maxi
- Réducteurs 1 % maxi
- Cendres 1 % maxi
- Couleur 1500 – 2000 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 Vergeoise Blonde permet à vos clients de mentionner l'appellation «à la Vergeoise» sur leur produit fini. Elle peut être désignée par les dénominations «Sucre» ou «Vergeoise» 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.