

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51449
<b>64</b>	<b>SUCRE MUSCOVADO</b>		
Granulométrie : 0,3 à 0,4 mm			

## Description

Production :	Sucre de canne complet, non cristallisé et non raffiné, riche en mélasse	Ingrédients : sucre 100%
Origine :	Ile Maurice	

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: sucré odeur de réglisse
Couleur : marron

## Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
–	abs/25g	–

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : traces de sulfites < 10 mg/kg


## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	388 Kcal	1622 Kj
Matières grasses		0
dont acides gras saturés		0
Protéines		0
Glucides	97 g	Humidité 4%
dont sucres	96 g	
Sel		0

## Conditions de stockage

DDM : 24 mois
Conservation : conserver à l'abri des variations de température et d'hygrométrie

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Sa couleur brun foncé et son gout prononcé de réglisse en font un allié précieux de la confiserie, de la boulangerie et de la pâtisserie (cake et pain d'épices). Il est également utilisé dans la préparation de plats et de sauces aigres- douces	Photo : 
---	---