

# **FICHE TECHNIQUE**

## **BUCHETTE 4g x 500 « Saint Louis »**

### **DESCRIPTION :**

La bûchette est une dose de 4 g de sucre spécialement conçue pour la restauration commerciale.

### **CARACTERISTIQUES :**

#### ■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,8 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO 2 10 mg/kg maxi

#### ■ CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

- Totaux 13 maxi
- Aspect 5 maxi
- Coloration 4 maxi
- Cendres 9 maxi

#### ■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,45 à 0,80
- Coefficient de variation (%) : 40 maxi

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

■ VALEUR NUTRITIONNELLE : glucide 100 %    ■ VALEUR ENERGETIQUE : 4 kcal/g

### **UTILISATIONS**

La bûchette permet une utilisation à la fois avec les boissons chaudes et les desserts. Son grammage réduit est idéal pour la dégustation de cafés «espresso».

La présentation en boîte distributrice, d'une conception simple et pratique, permet de mettre la bûchette à disposition sans manipulation.

### **STOCKAGE**

Les sucres secs ne sont pas soumis à une DLUO. 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.