Code SAP: 44551680

POUDRE SACHET 1 kg F5 « LE BON SUCRE » fardeau kraft

DESCRIPTION:

Le sucre semoule est un sucre blanc de granulométrie fine, n°2 CEE «de qualité supérieure » répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne. Les sachets sont regroupés par 5 dans un fardeau kraft.

<u>CARACTERISTIQUES</u>: (BT PROD 007/e)

PHYSICO-CHIMIE

CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

Polarisation	99,8 % mini	Totaux	13 maxi
Réducteurs	0,04 % maxi	Aspect	5 maxi
Humidité	0,06 % maxi	Coloration	4 maxi
SO 2	10 mg/kg maxi	Cendres	9 maxi

GRANULOMETRIE INDICATIVE

Ouverture moyenne (mm): 0,30 à 0,45

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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g:

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

UTILISATIONS

Le sucre semoule est utilisé dans les applications où la présence de cristaux fins est nécessaire : pâtisseries,....

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. Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.

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

Mai 16