

# AD015

## ECLATS DE SUCRE PETILLANTS

### INFORMATIONS GENERALES

Description produit : sucre pétillant enrobé incolore.  
Référence produit: AD015  
Poids d'un éclat: 0,5 à 4,5 mm (tolérance +/- 5 % accepté)  
Densité: 0,8 g / cc approximativement.



**Emballage:** 1L par bouteille + 6 bouteilles dans une boîte en polystyrène + carton

**Conservation :** Produit à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière éloigné d'une source de Chaleur et des risques de choc, à un taux d'humidité très bas voir même déshumidifiée et une température de 28 °c maximum. Non ouvert peut se conserver jusqu'à 28 °c avec une humidité idéalement à 65%

**Date limite de consommation:** 2 ans si tenu fermé dans son emballage.

### Composition

Sucre 54,30 %    Glucose 27,60 %    Beurre de cacao 11,00 %    Lactose 7,00 %  
Dioxyde de Carbone (E290) 0,3-2,0 ml/g

### Propriétés chimiques et physiques

Humidité : Moins de 3,5 %  
Goût et texture : caractéristique au produit  
Contrôle des métaux : Effectué – pas de substance étrangère trouvée

### Propriétés nutritionnelles

Calories : 449 kcal / 100 g  
Protéines : 0,24 %  
Total glucides: 88 %

### Normes métaux lourds

	Limites	Résultats
Arsenic (As)	1.00 ppm	0.0200 mg / kg (ppm)
Cadmium (Cd)	0.05 ppm	0.0050 mg / kg (ppm)
Plomb (Pb)	1.00 ppm	0.0200 mg / kg (ppm)
Mercure (Hg)	0.02 ppm	0.0010 mg / kg (ppm)
Cuivre (Cu)	2.00 ppm	0.1500 mg / kg (ppm)

### Normes microbiologiques

Numération standard sur plaque : moins de 1000 per g  
Champignons et levures : <10 per g  
Coliforme : <3 cfu / g  
E. Coli : <3 cfu / g  
Salmonella : négatif in 25 g  
Staphylocoque aureus : négatif g  
Entérobactéries : négatif g