

Code SAP : 44541560

CRISTAL CANNE FT SACHET 1 kg PAV5**SAINT LOUIS****DESCRIPTION :**

Le sucre Cristal de Canne 1kg est un sucre de canne non raffiné obtenu par cristallisation d'un jus de canne à sucre. Ce sucre se caractérise par des qualités organoleptiques très particulières. Les sachets de 1 kg sont regroupés par 5 dans un carton présentoir.

Palettisation : 105 cartons (5 couches de 21 cartons), soit 525 kg net. Ce produit est certifié commerce équitable.

CARACTERISTIQUES :**■ PHYSICO-CHIMIE**

- Polarisation : 98,5 % mini
- Réducteurs : 0,3 % maxi
- Cendres : 0,3 % maxi
- Humidité : 0,15 % maxi
- Couleur : 2000 à 6000 unités ICUMSA
- SO₂ : 10 mg/kg maxi

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE : Ouverture moyenne (mm) : 0,7 à 1,2**■ MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/1 g) : Mésophilés aérobies : 200 – Levures : 100 – Moisissures : 100**■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :**

- Energie = 1683 kJ / 396 kcal
- Matières grasses : 0g dont acides gras saturés : 0g
- Glucides : 99 g dont sucres 99 g
- Protéines : 0 g
- Sel : 0g

UTILISATION :

Ce sucre cristal de canne non raffiné apportera une note exotique et de caractère à vos pâtisseries, confitures ou encore pâtes de fruits.

STOCKAGE :

Ce produit est sensible aux variations de température et d'humidité. Il convient donc de le stocker à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, 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.