

Code SAP : 54331300

## BUCHETTE 4 g X 1000 4 kg «SAINT LOUIS»



### DESCRIPTION :

La bûchette Saint Louis est un sachet de 4 g de sucre spécialement conçu pour la restauration hors foyer. Les bûchettes sont regroupées dans une caisse carton de 1000 (4 kg).

### CARACTERISTIQUES : (BT PROD 008/f)

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

#### ■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

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

### UTILISATIONS

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

### 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.

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