

Code SAP : 44661600

Sucre Semoule 10 kg - EU2 F SAINT LOUIS



DESCRIPTION :

Le sucre semoule EU2 F est un sucre blanc de granulométrie fine, correspondant au standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

Au sens de la Directive 2001/111/CE, il peut être mentionné sur la liste des ingrédients sous sa dénomination réglementaire : «sucre» ou «sucre blanc».

CARACTERISTIQUES :

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,7 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO2 10 mg/kg maxi

■ CRITERES QUALITATIFS (Points CE)

- Totaux 22 maxi
- Aspect 9 maxi
- Coloration 6 maxi
- Cendres 15 maxi

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,40 à 0,65
- Coefficient de variation (% maxi) : 50

■ 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 0 g
- Sel = 0 g
- Glucides = 100 g dont sucres 100 g

UTILISATIONS

Le sucre semoule EU2 F est utilisé dans les applications où la présence de cristaux fins est nécessaire : Biscuiterie et Pâtisserie sèche (galettes, macarons, sablés....).

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