

Code SAP : 44404110

SUCRE EN MORCEAUX SECABLES 1kg - F5 SAINT LOUIS fardeau kraft



DESCRIPTION :

Le sucre utilisé est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n° 2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

Les sucres morceaux sont obtenus par humidification, moulage et séchage de ce sucre. Ils sont conditionnés en coffret carton et regroupés par 5 dans un fardeau papier.

CARACTERISTIQUES :

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,7 % mini
- Humidité 0,08 % maxi
- Couleur en solution 6 points européens maxi
- Cendres 15 points européens maxi
- SO₂ 10 mg/kg maxi

■ MICROBIOLOGIE (UFC maxi/1 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures : 10

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

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

UTILISATIONS

Grâce à son encoche, le Morceau Sécable Saint louis est facile à casser en 2 parties nettes et identiques. Ses coins arrondis lui apportent douceur et modernité.

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.