

Code SAP : 44402670

PETITS MORCEAUX SAINT LOUIS 3G SPECIAL ESPRESSO 1 kg PAV 5



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 prêt à vendre en carton.

CARACTERISTIQUES :

■ PHYSICO-CHIMIE

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| • Polarisation | 99,7 % mini |
| • Humidité | 0,08 % maxi |
| • Couleur en solution | 6 points européens maxi |
| • Cendres | 15 points européens maxi |
| • SO ₂ | 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 : 0 g dont acides gras saturés : 0 g
- Glucides : 100 g dont sucres 100 g
- Protéines : 0 g
- Sel : 0 g

UTILISATIONS

Les petits morceaux 3g spécial espresso sont utilisés pour sucrer les boissons chaudes principalement en restauration commerciale.

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.