

FICHE TECHNIQUE

Le sucre est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives : lavage, découpage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage.

Dénomination :	Sucre glace amylicé AF
Conditionnement :	Sacs 1 kg / 5 kg / 15 kg / 25 kg / 50 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Description :		
Le sucre glace amylicé est obtenu par broyage d'un sucre cristallisé n°2 CEE et additionné de 2 % maximum de fécule de pomme de terre déshydratée (anti-agglomérant).		
Granulométrie :		
Ouverture Moyenne :	0,08 à 0,13	mm

Caractéristiques physico-chimiques du sucre cristallisé n°2 CEE :		Unité
Teneur en saccharose :	99,7 mini	%
Sucres réducteurs :	0,04 maxi	%
Humidité :	0,06 maxi	%
Points européens :		
Aspect :	9 maxi	points
Couleur :	6 maxi 45 maxi	points UI
Cendres :	15 maxi 0,025 maxi	points %
Total :	22 maxi	points
SO ₂ :	< 10	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques du sucre cristallisé n°2 CEE :		Unité
Flore mésophile totale :	200 maxi	UFC / 10 g
Levures :	10 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	10 maxi	UFC / 10 g

Valeur nutritionnelle :
400 kcal ou 1 700 kJ pour 100 g

Garanties :	
DLUO :	Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DLUO (directive CE n°2000/13, règlement UE n°1169/2011)
OGM :	Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM
Ionisation :	Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant
Allergènes :	Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO ₂ (< 10 mg / kg)