

## 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.*

<b>Dénomination :</b>	Sucre cristallisé n°1 CEE gros grains 1350
Conditionnement :	Sacs 25 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		Unité
Teneur en saccharose :	99,7 mini	%
Sucres réducteurs :	0,04 maxi	%
Humidité :	0,06 maxi	%
Granulométrie :		
OM :	1,00 à 1,60 (90 % des cristaux)	mm
Points européens :		
Aspect :	4 maxi	points
Couleur :	3 maxi	points
Cendres :	6 maxi	points
Total :	8 maxi	points
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

<b>Caractéristiques microbiologiques :</b>		Unité
Flore mésophile totale :	200 maxi	UFC / 10 g
Levures :	10 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	10 maxi	UFC / 10 g

<b>Valeur nutritionnelle :</b>	
400 kcal ou 1 700 kJ pour 100 g	

<b>Garanties :</b>	
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 <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)