

## FICHE TECHNIQUE

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

<b>Dénomination :</b>	Sucre de canne blanc BIO
Conditionnement :	Sacs 5 kg / 20 kg / 25 kg / 50 kg / big-bags 1 000 kg / 1 200 kg / vrac
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Teneur en saccharose :	99,7 mini	%
Sucres réducteurs :	0,06 maxi	%
Couleur :	70 maxi	UI
Humidité :	0,06 maxi	%
Granulométrie :		
OM :	0,40 à 1,00	mm
CV :	50 maxi	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	500 maxi	UFC / 10 g
Levures :	50 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	50 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 <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)