

## 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 roux non raffiné
Conditionnement :	Sacs 1 kg / 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 :	99,6 maxi	%
Couleur :	500 à 1 800	UI
Cendres :	0,05 à 0,30	%
Humidité :	0,15 maxi	%
Granulométrie :		
OM :	0,60 à 1,10	mm
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	2 500 maxi	UFC / 10 g
Levures :	250 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	250 maxi	UFC / 10 g

<b>Valeur nutritionnelle :</b>
398 kcal ou 1 668 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)