

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 en grains
Conditionnement :	Sacs 5 kg / 10 kg / 25 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Teneur en saccharose :	99,8 ± 0,1	%
Sucres réducteurs :	0,2 ± 0,2	%
Humidité :	0,4 maxi	%
Couleur ICUMSA :	22,5 maxi	UI
Cendres :	0,010 ± 0,002	%
Granulométrie :	OM :	
C15 n°10	1,7 à 3,2	mm
C25 n°6	2,5 à 5,0	mm
C30 n°4	3,2 à 5,6	mm
C40 n°2	6,0 à 9,5	mm
C50 n°1	10,0 à 15,0	mm
SO ₂ :	5 maxi	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	200 maxi	UFC / 10 g
Levures :	20 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	20 maxi	UFC / 10 g

Valeur nutritionnelle :
398 kcal ou 1 664 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)