

## 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 semoule n°2 CEE
<b>Conditionnement :</b>	Sachets papier 1 kg F10 / sachets plastique 1 - 2 kg C12 / sacs papier 5 kg Sacs 20 kg / 25 kg / 50 kg / big-bags 1 000 kg / 1 200 kg / vrac
<b>Stockage :</b>	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 :	0,30 à 0,50	mm
CV :	50 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 <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)