

FICHE TECHNIQUE

Le sucre est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives : lavage, broyage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage. Il est enrobé de matière grasse afin de mieux résister à l'incorporation dans une préparation humide.

Dénomination :		Sucre perlé enrobé
Dénomination légale :		Sucre ou sucre blanc (conforme à la directive CE n°2001/111), huile de palme certifiée RSPO Mass Balance
Conditionnement :	Sacs 10 kg / 25 kg	
Stockage :	Température : 12 à 20°C, hygrométrie : 60 % HR maxi	
Description :		
Sucre perlé enrobé avec de l'huile de palme certifiée RSPO Mass Balance		
Caractéristiques physico-chimiques:		Unité
Matière sèche :	99,8 ± 0,2	%
Humidité :	0,1 à 0,9	%
Granulométrie :	OM :	
E03	0,5 à 1,1	mm
E05	0,7 à 2,0	mm
E10	1,4 à 2,8	mm
E15	1,7 à 3,4	mm
E20	2,0 à 4,5	mm
E25	2,5 à 5,6	mm
E30	3,2 à 6,3	mm
E35	4,0 à 6,5	mm
SO ₂ :	< 10	mg / kg
Caractéristiques microbiologiques:		Unité
Flore mésophile totale :	100 maxi	UFC / g
Levures :	10 maxi	UFC / g
Moisissures :	10 maxi	UFC / g
Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
	Energie	1 896 kJ / 453 kcal
	Matières grasses	11 g
	dont acides gras saturés	9,1 g
	dont acides gras mono insaturés	1,3 g
	dont acides gras poly insaturés	0,3 g
	dont acides gras trans	< 0,2 g
	Glucides	89 g
	dont sucres	89 g
	Protéines	0 g
	Sel	0 g
Garanties :		
DLUO :	12 mois	
OGM :	Ce produit ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM	
Ionisation :	Ce produit ne subit aucun traitement ionisant	
Allergènes :	Ce produit ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO ₂ (< 10 mg / kg)	