

## FICHE TECHNIQUE

*Le sucre façon vergeoise est un sucre cristal enrobé d'un sirop de sucre brun.*

<b>Dénomination :</b>	Sucre façon vergeoise blonde
Conditionnement :	Sacs papier 5 kg / 10 kg / 25 kg
Stockage :	Température : 12 à 25°C, hygrométrie : 65 à 80 % HR

<b>Ingrédients :</b>
Sucre
Sirop de sucre inversé

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		Unité
Couleur :	1 600 à 2 200	UI
Matière sèche :	98 ± 0,5	%
Granulométrie :		
OM :	0,40 à 0,60	mm

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

<b>Valeur nutritionnelle :</b>
392 kcal ou 1 640 kJ pour 100 g

<b>Garanties :</b>	
DLUO :	24 mois
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)