

FICHE TECHNIQUE

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

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

Ingrédients :
Sucre
Sirop de sucre inverti
Colorant : caramel E150d

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Couleur :	18 000 à 25 000	UI
Matière sèche :	98 ± 0,5	%
Granulométrie :		
OM :	0,40 à 0,60	mm

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 :
392 kcal ou 1 640 kJ pour 100 g

Garanties :
DLUO : 24 mois
OGM : Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM
Ionisation : Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant
Allergènes : SO₂ : 35 mg / kg maxi