SAINT LOUIS SUCRE
Restauration

Code SAP : 44407610

MORCEAU n°4 1 kg F5 « LE BON SUCRE »
fardeau kraft

DESCRIPTION :

Le sucre utilisé est un sucre blanc n° 2 CEE «de qualité supérieure» répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne. Les sucres morceaux sont obtenus par humidification, moulage et étuvage de ce sucre. Ils sont conditionnés en coffret carton et regroupés par 5 dans un fardeau kraft.

CARACTERISTIQUES DU SUCRE A LA MISE EN ŒUVRE : (BT PROD 008/g)

■ **PHYSICO-CHIMIE**

• Polarisation	99,8 % mini
• Réducteurs	0,04 % maxi
• Humidité	0,06 % maxi
• SO 2	10 mg/kg maxi

■ **CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)**

• Totaux	13 maxi
• Aspect	5 maxi
• Coloration	4 maxi
• Cendres	9 maxi

■ **GRANULOMETRIE INDICATIVE**

• Ouverture moyenne (mm) :	0,45 à 0,80
• Coefficient de variation (%) :	40 maxi

■ **MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures **:** 10

■ **VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :**

- Energie = 1700 kJ / 400 kcal
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0g
- Glucides = 100g dont sucres 100g
- Protéines = 0g
- Sel = 0g

UTILISATIONS

Restauration sociale et commerciale.

STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Conformément à la règlementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.

DIRECTION COMMERCIALE – PARC DU MILLENAIRE 2
35, RUE DE LA GARE, 75019 PARIS
TELEPHONE : 01.41.61.48.72 – FAX : 01.41.61.49.82
R.C.S. PARIS – SIRET 602 056 749 00016 – DOCUMENT NON CONTRACTUEL