53237

SAINT LOUIS SUCRE
Restauration

Code SAP : 44461010

ENVELOPPES 2 MORCEAUX 5,2 g X 960 5 kg « SAINT LOUIS »

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 morceaux sont obtenus par humidification, moulage et étuvage de ce sucre. Le poids unitaire à la ration est d'environ 5,2 g. Les morceaux sont enveloppés et rangés dans une caisse américaine de 960 rations (5kg).

CARACTERISTIQUES DU SUCRE MISE EN OEUVRE : (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

Le sucre enveloppé 2 morceaux 5,2 g est utilisé avec les boissons chaudes.

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