

**FICHE TECHNIQUE**

*Le sucre est extrait de la betterave sucrière par une succession d'étapes séparatives : lavage, broyage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage.*

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre de betterave blanc BIO</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sucre ou sucre blanc</b> (conforme à la directive CE n°2001/111)
Conditionnement :	Doypacks 750 g / sacs papier 5 kg / 25 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		<b>Unité</b>
Teneur en saccharose (polarisation) :	99,7 mini	%
Sucres invertis (réducteurs) :	0,04 maxi	%
Humidité (perte au séchage) :	0,06 maxi	%
Granulométrie :		
OM :	0,200 à 1,250	mm
CV :	50 maxi	%
Points européens :		
Aspect (type de couleur) :	9 maxi	points
Couleur :	6 maxi <i>45 maxi</i>	points <i>UI</i>
Cendres :	15 maxi <i>0,025 maxi</i>	points %
Total :	22 maxi	points
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

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

<b>Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :</b>		
Energie	1 700 kJ / 400 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	100 g	
dont sucres	100 g	
Protéines	0 g	
Sel	0 g	

<b>Garanties :</b>	
DLUO :	Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DLUO (règlement UE n°1169/2011)
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)