

## FICHE TECHNIQUE

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

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre de canne roux</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sucre roux (conforme au décret n°2008-1370)</b>
Conditionnement :	Doypacks 750 g / sacs 5 kg / 25 kg / big-bags 1 000 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Teneur en saccharose (polarisation) :	85 à 99,6	%
Sucres invertis (réducteurs) :	0,3 maxi	%
Humidité (perte au séchage) :	0,2 maxi	%
Granulométrie :		
OM :	0,350 à 1,200	mm
CV :	50 maxi	%
Couleur :	500 à 1 300	UI
Cendres :	0,05 à 0,4	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	2 500 maxi	UFC / 10 g
Levures :	250 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	250 maxi	UFC / 10 g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie		1 683 kJ / 396 kcal
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		99 g
dont sucres		99 g
Protéines		0 g
Sel		0 g

Garanties :	
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)