

FICHE TECHNIQUE

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

Dénomination :	Sucre façon vergeoise blonde
Dénomination légale :	Spécialité sucrière
Conditionnement :	Sacs papier 25 kg
Stockage :	Température : 12 à 20°C, hygrométrie : 65 à 80 % HR

Ingrédients :		Unité
Sucre	93,5	%
Sirop de sucre inverti	5	%
Sirop de candi	1,8	%

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Couleur :	1 600 à 2 200	UI
Matière sèche :	98 ± 0,5	%
Granulométrie :		
OM :	0,40 à 0,60	mm

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	20 maxi	UFC / g
Levures :	10 maxi	UFC / g
Moisissures :	10 maxi	UFC / g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie		1 640 kJ / 392 kcal
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		98 g
dont sucres		98 g
Protéines		0 g
Sel		0,03 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 :	Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO ₂ (< 10 mg / kg)