

FICHE TECHNIQUE

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

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

Ingrédients :		Unité
Sucre	96	%
Sirop de sucre inverti	3	%
Colorant : caramel E150d (contient des sulfites)	1,3	%

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Couleur :	18 000 à 25 000	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 :	SO₂ : 33 mg / kg maxi