

## 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 perlé ou sucre en grains BIO</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sucre ou sucre blanc</b> (conforme à la directive CE n°2001/111)
Conditionnement :	Sacs papier 10 kg / 25 kg
Stockage :	Température : 12 à 30°C, éviter les chocs thermiques Hygrométrie : 65 % HR maxi

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Matière sèche :	99,8 ± 0,2	%
Couleur :	22,5 maxi	UI
Granulométrie :	OM :	
B10 / n°12	1,4 à 2,5	mm
B25 / n°6	2,5 à 5,0	mm
B40	6,0 à 9,5	mm
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

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		1 700 kJ / 400 kcal
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		99,8 g
dont sucres		99,8 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)