

## FICHE TECHNIQUE

*Le sucre de canne complet est un sucre totalement pourvu de sa mélasse. C'est un jus de canne déshydraté selon les méthodes traditionnelles, il est issu de l'agriculture biologique exclusivement. Il n'a subi aucune transformation ni raffinage et conserve tous les sels minéraux, vitamines et acides aminés de la canne, c'est ainsi un aliment à la saveur incomparable (goût de caramel réglissé).*

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre de canne complet BIO équitable</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sucre roux</b> (conforme au décret n°2008-1370)
Conditionnement :	Sacs 25 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) :	4 maxi	%
Humidité (perte au séchage) :	4 maxi	%
Couleur :	500 à 45 000	UI
Cendres :	0,05 à 2,5	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	5 000 maxi	UFC / 10 g
Levures :	500 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	500 maxi	UFC / 10 g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie	1 662 kJ / 391 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	88 g	
dont sucres	88 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)