

## FICHE TECHNIQUE

*Le sucre de coco est un sucre non raffiné extrait de la sève des fleurs de cocotiers (Cocos nucifera).*

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre de fleur de coco BIO équitable</b>
<b>Dénomination légale :</b>	Sucre de coco
Conditionnement :	Sacs 10 kg x 2 (carton 20 kg)
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		<b>Unité</b>
Teneur en saccharose :	87,4	%
Sucres invertis (réducteurs) :	3,3	%
Humidité (perte au séchage) :	2,0 maxi	%
Cendres :	0,9	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

<b>Caractéristiques microbiologiques :</b>		<b>Unité</b>
Flore mésophile totale :	3 000 maxi	UFC / 10 g
Levures :	100 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	100 maxi	UFC / 10 g

<b>Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :</b>		
Energie		1 671 kJ / 399 kcal
Matières grasses		0,0011 g
dont acides gras saturés		0,11 %
Glucides		99 g
dont sucres		97,49 g
Protéines		0,01 g
Sel		< 0,01 g

<b>Garanties :</b>	
DLUO :	12 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 <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)