

FICHE TECHNIQUE

Le sucre est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives : lavage, broyage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage.

Dénomination :	Sucre glace amylicé 2 % SD maïs
Dénomination légale :	Sucre ou sucre blanc (conforme à la directive CE n°2001/111), amidon de maïs
Conditionnement :	Sacs papier avec gaine plastique 15 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Description :		
Le sucre glace amylicé est obtenu par broyage d'un sucre cristallisé n°2 CEE et additionné d'amidon de maïs (anti-agglomérant).		
Granulométrie :		
Ouverture Moyenne :	20 à 60	µm

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Teneur en saccharose (polarisation) :	96,5 mini	%
Amidon de maïs :	2 ± 0,5	%
Sucres invertis (réducteurs) :	0,04 maxi	%
Humidité (perte au séchage) :	0,15 maxi	%
SO ₂ :	< 10	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	200 maxi	UFC / 10 g
Levures :	10 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	10 maxi	UFC / 10 g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie	1 700 kJ / 400 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	100 g	
dont sucres	97,3 g	
dont amidon	2 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 ₂ (< 10 mg / kg)