

FICHE TECHNIQUE

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

Dénomination :	Sucre glace amylicé 2,5 % canne blond BIO
Dénomination légale :	Sucre mi-blanc (conforme à la directive CE n°2001/111), féculé de maïs bio
Conditionnement :	Sacs papier avec gaine plastique 15 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Description :		
Le sucre glace amylicé canne blond BIO est obtenu par broyage d'un sucre de canne blond BIO et additionné d'amidon de maïs bio (anti-agglomérant).		
Granulométrie :		
Ouverture Moyenne :	20 à 60	µm

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

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	2 500 maxi	UFC / 10 g
Levures :	250 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	250 maxi	UFC / 10 g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie	1 692 kJ / 398 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	99,5 g	
dont sucres	96,5 g	
dont amidon	2,5 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)