

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.

Dénomination :	Sucre perlé ou sucre en grains
Dénomination légale :	Sucre ou sucre blanc (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 :	
C10 / n°12	1,4 à 2,5	mm
C15 / n°10	1,7 à 3,4	mm
C20	2,0 à 4,0	mm
C25 / n°6	2,5 à 5,0	mm
C30	3,2 à 5,6	mm
C35 / n°4	4,0 à 6,5	mm
C40	6,0 à 9,5	mm
C45 / n°2	8,0 à 11,5	mm
C50	10,0 à 15,0	mm
SO ₂ :	< 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 ₂ (< 10 mg / kg)