

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 cristallisé n°2 CEE
Dénomination légale :	Sucre ou sucre blanc (conforme à la directive CE n°2001/111)
Conditionnement :	Sachets papier 1 kg Box / sacs papier 5 kg / 20 kg / 25 kg / 50 kg / big-bags 1 000 kg / 1 200 kg / vrac
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Teneur en saccharose (polarisation) :	99,7 mini	%
Sucres invertis (réducteurs) :	0,04 maxi	%
Humidité (perte au séchage) :	0,06 maxi	%
Granulométrie :		
OM :	0,450 à 1,000	mm
CV :	50 maxi	%
Points européens :		
Aspect (type de couleur) :	9 maxi	points
Couleur :	6 maxi 45 maxi	points UI
Cendres :	15 maxi 0,025 maxi	points %
Total :	22 maxi	points
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		100 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)