

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 :	Fondant en poudre types 11 - 17
Dénomination légale :	Sucre ou sucre blanc (conforme à la directive CE n°2001/111), sirop de glucose (à base de blé, faible degré Dextrose Equivalent)
Conditionnement :	Sacs 10 kg / 25 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Description :
Fondant en poudre pour la boulangerie, la confiserie et la chocolaterie.

Caractéristiques physico-chimiques :	Fondant 11	Fondant 17	Unité
Teneur en sirop de glucose :	11 ± 2	17 ± 2	%
Taille des particules :	800 maxi		µm
Taille des microcristaux de saccharose :	35 maxi		µm
Humidité :	0,5 ± 0,4 maxi		%
Coloration en solution :	30 maxi		UI
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) :			
	Fondant 11	Fondant 17	
Energie	1 607 kJ / 384 kcal	1 571 kJ / 376 kcal	
Matières grasses	0 g	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	0 g	
Glucides	99,7 g	99,5 g	
dont sucres	92 g	87 g	
dont polyols	0 g	0 g	
Protéines	0 g	0 g	
Sel	0 g	0 g	

Garanties :	
DLUO :	24 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 ₂ (< 10 mg / kg)