

**FICHE TECHNIQUE**

*Le sirop de mélasse de canne est un liquide dense de couleur foncée et de texture épaisse, qui est élaboré à partir de la canne à sucre.*

<b>Dénomination :</b>	<b>Sirop de mélasse de canne</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Mélasse (conforme au décret n°2008-1370)</b>
Conditionnement :	Bidons de 20 L
Stockage :	À conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		<b>Unité</b>
Couleur :	Marron foncé	-
Odeur :	Léger arôme de réglisse	-
Goût :	Léger goût de réglisse	-
pH :	5,0 à 7,5	-
Brix :	≥ 76	°Bx
Sucres invertis :	≤ 15	%
Sucres totaux :	≥ 50	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

<b>Caractéristiques microbiologiques :</b>		<b>Unité</b>
Bactéries mésophiles :	≤ 1 000	UFC / g
Moisissures :	≤ 50	UFC / g
Levures :	≤ 50	UFC / g

<b>Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :</b>			
	Énergie	982 kJ / 235 kcal	
	Matières grasses	0 g	
	Glucides	55 g	
	dont sucres	55 g	
	Protéines	3,7 g	
	Sel	0,23 g	

<b>Garanties :</b>	
DLUO :	24 mois ; après ouverture, 6 mois en conditionnement d'origine
OGM :	Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM
Ionisation :	Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant
Allergènes :	Ce produit ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)