

## FICHE TECHNIQUE

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre liquide 67 % n°2</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sucre liquide</b> (conforme à la directive CE n°2001/111)
Conditionnement :	Bidons 25 kg (≈ 20 L) / conteneurs 1 300 kg (≈ 1 000 L)
Stockage :	A stocker entre +7 et +20°C dans l'emballage d'origine. Un stockage au froid positif est recommandé après ouverture

<b>Ingrédients :</b>
Sucre cristallisé de betterave n°2 CEE haute filtrabilité (origine UE)
Eau

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Brix réfractométrique :	67 ± 0,5	%
Densité à 20°C :	1,3275 ± 0,005	
pH :	7,25 ± 1,25	
Coloration en solution (ICUMSA) :	22,5	UI
Cendres (% MS) :	0,02	%
Viscosité :	230	cps
Turbidité :	1 ± 1	NFU
Taux de sucre :	890 ± 10	g / L
Polarisation :	99,7	%
Sucres réducteurs :	0,05	%

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	200 maxi	UFC / 10 g
Levures :	10 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	10 maxi	UFC / 10 g

Valeurs énergétique et nutritionnelle (pour 100g):		
Energie		1 139 kJ / 268 kcal
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		67 g
dont sucres		67 g
Protéines		0 g
Sel		0 g

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