

FICHE TECHNIQUE

Le « glace décor - spécialité sucrière neige éternelle » est un sucre cristal broyé, additionné de sirop de glucose déshydraté. Ce produit est destiné à la décoration de produits de boulangerie et de pâtisserie.

Dénomination :	Glace décor - spécialité sucrière neige éternelle E+
Dénomination légale :	Sucre ou sucre blanc, sirop de glucose déshydraté (directive 2001/111/CE)
Conditionnement :	Sacs 5 kg / 25 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Ingrédients :	
Sucre glace	90 %
Sirop de glucose déshydraté	10 %

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Humidité :	0,75 maxi	%
Cendres :	0,12 maxi	%
Granulométrie :		
Ouverture Moyenne :	20 à 60	µm
SO ₂ :	< 10	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	200 maxi	UFC / g
Levures :	20 maxi	UFC / g
Moisissures :	20 maxi	UFC / g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie	1 693 kJ / 398 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	99,6 g	
dont sucres	92 g	
Protéines	0 g	
Sel	0 g	

Garanties :	
DDM :	8 mois
OGM :	Ce produit ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM
Ionisation :	Ce produit ne subit aucun traitement ionisant
Allergènes :	Ce produit ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO ₂ (< 10 mg / kg)