

**FICHE TECHNIQUE**

*Le Dark Muscovado est un sucre de canne complet, non cristallisé et non raffiné, riche en mélasse. Sa couleur brun foncé et son goût prononcé de réglisse en font un allié précieux de la confiserie, de la boulangerie et de la pâtisserie (préparation de cakes aux fruits et de pain d'épice, par exemple). Le Dark Muscovado est également utilisé dans la préparation de plats et de sauces aigres-douces.*

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre de canne complet Muscovado</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sucre roux</b> (conforme au décret n°2008-1370)
Conditionnement :	Cartons 10 kg / sacs 25 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		<b>Unité</b>
Teneur en saccharose (polarisation) :	85 à 99,6	%
Sucres invertis (réducteurs) :	4 maxi	%
Humidité (perte au séchage) :	4 maxi	%
Couleur :	500 à 45 000	UI
Cendres :	0,05 à 2,5	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

<b>Caractéristiques microbiologiques :</b>		<b>Unité</b>
Flore mésophile totale :	5 000 maxi	UFC / 10 g
Levures :	500 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	500 maxi	UFC / 10 g

<b>Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :</b>		
Energie	1 603 kJ / 377 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	93,2 g	
dont sucres	93,2 g	
Protéines	0,9 g	
Sel	0,28 g	

<b>Garanties :</b>	
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 <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)