

**FICHE TECHNIQUE**

*Le sucre est extrait de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives : lavage, broyage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage.*

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre glace amylicé 2,7 % canne blanc SD</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sucre ou sucre blanc (conforme à la directive CE n°2001/111), féculé de pomme de terre</b>
Conditionnement :	Sacs papier avec gaine plastique 15 kg
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

<b>Description :</b>		
Le sucre glace amylicé est obtenu par broyage d'un sucre de canne blanc et additionné de féculé de pomme de terre déshydraté (anti-agglomérant).		
Granulométrie :		
Ouverture Moyenne :	20 à 60	µm

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		<b>Unité</b>
Teneur en saccharose (polarisation) :	96,5 mini	%
Féculé de pomme de terre :	2,7 ± 0,5	%
Sucres invertis (réducteurs) :	0,04 maxi	UI
Humidité (perte au séchage) :	0,15 maxi	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

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

<b>Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :</b>		
Energie	1 700 kJ / 400 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	100 g	
dont sucres	97,3 g	
dont amidon	2,7 g	
Protéines	0 g	
Sel	0 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)