

Code SAP : 44474010

ENVELOPPES 2 MORCEAUX 4 g X 1188 4,75 kg « SAINT LOUIS »



DESCRIPTION :

Le sucre utilisé est un sucre blanc n° 2 CEE «de qualité supérieure» répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne. Les morceaux sont obtenus par humidification, moulage et étuvage de ce sucre. Le poids unitaire à la ration (2 morceaux) est d'environ 4 g. Les morceaux sont enveloppés et rangés dans une caisse américaine de 1188 rations (4,75 kg).

CARACTERISTIQUES DU SUCRE MIS EN OEUVRE : (BT PROD 008/k)

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,8 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO 2 10 mg/kg maxi

■ CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

- Totaux 13 maxi
- Aspect 5 maxi
- Coloration 4 maxi
- Cendres 9 maxi

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,45 à 0,75
- Coefficient de variation (%) : 40 maxi

■ MICROBIOLOGIE (UFC maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures : 10

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

- Energie = 1700 kJ / 400 kcal
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0g
- Glucides = 100g dont sucres 100g
- Protéines = 0g
- Sel = 0g

UTILISATIONS

Le sucre enveloppé 2 morceaux 4g est utilisé avec les boissons chaudes, idéalement pour les cafés «espresso».

STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.