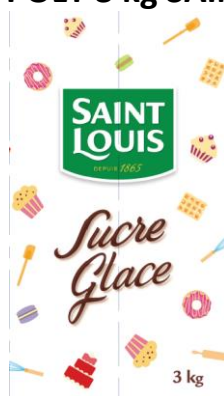


Code SAP : 44578010

SUCRE GLACE
SACHET POLY 3 kg SAINT LOUIS



DESCRIPTION :

Le sucre glace est obtenu par broyage de sucre blanc correspondant au standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne, avec ajout d'amidon de pomme de terre.

Le sucre glace avec amidon Saint Louis Sucre peut être mentionné sous sa dénomination descriptive « sucre glace » et sur la liste des ingrédients : sucre, amidon de pomme de terre.

Les sachets sont regroupés par 4 dans une caisse carton de 12 kg.

CARACTERISTIQUES :

■ **INGREDIENTS** : sucre, amidon de pomme de terre.

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Humidité : 0,5 % maxi
- Teneur en amidon : env. 3%

■ **MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/1 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 : 0 g
- Glucides : 100 g dont sucres 97 g
- Protéines : 0 g
- Sel : 0 g

UTILISATIONS :

Saupoudrage et décors : biscuiterie, confiserie, glaçages divers, pâtisseries,...

STOCKAGE :

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

Il est préférable de limiter au maximum les durées de stockage et de consommer rapidement le produit afin d'éviter la prise en masse.

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