



## SUCRE CRISTAL

### DÉFINITION / ETIQUETAGE

Le SUCRE CRISTAL est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

Au sens de la Directive 2001/111/CE, il peut être mentionné sur la liste des ingrédients sous sa dénomination réglementaire : « sucre » ou « sucre blanc ».

### CARACTÉRISTIQUES

PHYSICO-CHIMIE		CRITERES QUALITATIFS (Points CE)	
- Polarisation	99,8 % mini	- Totaux	19 maxi
- Réducteurs	0,04 % maxi	- Aspect	6 maxi
- Humidité	0,06 % maxi	- Coloration	6 maxi
- SO <sub>2</sub>	10 mg/kg maxi	- Cendres	14 maxi

#### GRANULOMETRIE INDICATIVE

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

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

NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1700 / 400
Lipides (g)	0
dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	100
dont sucres (g)	100
Protéines (g)	0
Sel (g)	0

### UTILISATIONS

Toutes applications dans lesquelles le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge : **Biscuiterie, Chocolaterie, Confiterie, Confiture ...**

Pour des besoins précis en matière de granulométrie, les qualités tamisées ou calibrées sont recommandées.

### CONDITIONNEMENTS

<b>SACS KRAFT</b>	<b>50 kg</b> : 7 couches de 3 sacs (21 sacs) <b>20 kg</b> : 9 couches de 6 sacs (54 sacs) <b>25 kg</b> : 8 couches de 5 sacs (40 sacs)	Palette EUR (80x120) Palette EUR (80x120) Palette perdue renforcée (100x120)
<b>CONTENEURS</b>	GRVS de 1000 - 1200 kg et personnalisés	
<b>VRAC</b>	ROUTE OU RAIL	

### STOCKAGE

Les sucres secs ne sont pas soumis à une Date de Durabilité Minimale. Stocker à température ambiante et à Humidité Relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.