

DÉFINITION

Le SUCRE GLACE PULVER est obtenu par broyage de 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, avec ajout d'amidon de pomme de terre.

CARACTÉRISTIQUES

PHYSICO-CHEMIE

| | |
|--------------------------------|-----------|
| - Refus sur tamis 0,125 mm (%) | 10 % maxi |
| - Teneur en amidon (%) | 2,7 ±0,7 |
| - Humidité (%) | 0,5 maxi |

MICROBIOLOGIE (UFC maxi/1g) : Mésophiles aérobies : 200 - Levures : 10 - Moisissures : 10

NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g) :

| | |
|------------------------------|-------|
| Energie (kJ) | 1 692 |
| Energie (kcal) | 398 |
| Lipides (g) | 0 |
| dont acides gras saturés (g) | 0 |
| Glucides (g) | 99,5 |
| dont sucres (g) | 97,3 |
| Protéines (g) | 0 |
| Sel (g) | 0 |

UTILISATIONS

Saupoudrage et décors : Biscuiterie, Confiserie, Glaçages divers, Pâtisseries ...

Ingrédient de charge à fonctions technologiques : Chewing-gums, Fondants, Mélanges de poudres fines...

ETIQUETAGE

| | | |
|-------------------|--------------|--------------------------------|
| SACS KRAFT | 50 kg | 7 couches de 3 sacs (21 sacs) |
| | 25 kg | 4 couches de 10 sacs (40 sacs) |
| | 20 kg | 9 couches de 6 sacs (54 sacs) |
| | 10 kg | 13 couches de 7 sacs (91 sacs) |

| | |
|-------------------|----------------------------------|
| CONTENEURS | GRVS de 1000 kg et personnalisés |
|-------------------|----------------------------------|

STOCKAGE

Conditions recommandées : à température ambiante, à humidité relative inférieure à 65 %. Les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides sont à éviter.

Pour les sucres à l'état solide, la mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise.