

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

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

CRITERES QUALITATIFS (points CE)

- Totaux	19 maxi
- Aspect	6 maxi
- Coloration	6 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, Confiserie, Confiture ...**

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

CONDITIONNEMENTS



50 kg
25 kg
20 kg
5 kg



GRVS de 1000 - 1200 kg et personnalisés



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.



SVP Négoce, 52 Boulevard Churchill 14170 Saint Pierre en Auge
Tél : 07 86 23 81 60
E-mail : contact@svpnegoce.com
RCS de Caen : 822 624 805 TVA intracommunautaire : FR 39 822 624 805
N° de SIRET : 822 624 805 00021 Code APE : 4690Z