

Le sucre est extrait de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives : lavage, broyage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage.

Dénomination : Sucre de canne blanc BIO

Conditionnement : Sacs 5 kg / 20 kg / 25 kg / 50 kg / big-bags 1 000 kg / 1 200 kg / vrac

Stockage : A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Teneur en saccharose :	99,7 mini	%
Sucres réducteurs :	0,06 maxi	%
Couleur :	70 maxi	Point ICUMSA
Humidité :	0,06 maxi	%
Granulométrie :		
OM :	0,40 à 1.00	mm
CV :	50 maxi	%
SO ₂ :	10 maxi	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	500 maxi	UFC / 10 g
Levures & Moisissures	50 maxi	UFC / 10 g

Valeur nutritionnelle :

400 kcal ou 1 700 kJ pour 100 g

Garanties :

DLUO : Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DLUO (directive CE n°2000/13)

OGM : Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM

Ionisation : Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant

Allergènes : Ce sucre ne contient aucun allergène