

FICHE TECHNIQUE SUCRE BLOND BIO

(données fournies par le fournisseur du Grenier d'Epeautre)

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 blond BIO Dénomination légale : Sucre mi-blanc (conforme à la directive CE n°2001/111)

Caractéristiques physico-chimiques : Unité Teneur en saccharose (polarisation) : 99,5 mini % Sucres invertis (réducteurs) : 0,1 maxi % Humidité (perte au séchage) : 0,1 maxi % Granulométrie : OM : 0,350 à 1,200 mm CV : 50 maxi %

Couleur moyenne : 400 UI

Cendres : 0,3 maxi % SO₂ : < 10 mg / kg Caractéristiques microbiologiques : Unité Flore mésophile totale : 2 500 maxi UFC / 10 g Levures : 250 maxi UFC / 10 g Moisissures : 250 maxi UFC / 10 g Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) : Energie 1 692 kJ / 398 kcal Matières grasses 0 g dont acides gras saturés 0 g Glucides 99,5 g dont sucres 99,5 g Protéines 0 g Sel 0 g Garanties : DLUO : Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DLUO (règlement UE n°1169/2011) 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, hormis des traces de SO₂ (< 10 mg / kg)