

Fiche technique

Sucre de canne Bio



1. Description

Sucre de canne Bio non raffiné.

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

2. Ingrédients

Sucre

3. Origine

Canne à sucre

4. Propriétés

Propriétés physiques et chimiques

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Sucrose	99.4	99.8		w%w sur ds	BSCH036
Humidité %		0.10		%	BSCH071
Ash		0.10		% C28	BSCH052
Sucres réducteurs		0.10		w%w sur ds	BSCH036
SO2		10		ppm	BSCH213
Taille des particules	0.3	0.8		mm	BSCH103
Couleur		450		Icumsa units	

Propriétés microbiologiques

	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	100		/g	ISO 4833
Levures	10		/g	ISO 7954
Moisissures	10		/g	ISO 7954

5. Valeurs nutritionnelles

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g (calculée)

Valeur énergétique	399	kcal
Valeur énergétique	1696	kJ
Protéines totales	0	g
Glucides totales	99.6	g
Sucres	99.5	g
Sodium	0	mg
Total matières grasses	0	g
Fibres	0	g

5. Durée de vie

Information générale	Durée de vie illimitée à partir de la date de fabrication. Il est exempté d'indiquer la date de péremption en accord avec la Directive 2000/13, article 9 (5).
Information supplémentaire	Nous recommandons l'utilisation dans les 12 mois à partir de la date de fabrication.

7. Stockage

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Optimal</u>
Température °C		22	
Humidité relative %		65	
Conseils de conservation	Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit sec et propre. Le principe de gestion du stock applicable doit être premier entré, premier sorti.		
Information supplémentaire	Entreposer à l'abri de la lumière directe du soleil. Tenir éloigné de toute source d'odeur forte.		

8. Emballage

Sac 25 kg

9. Garanties de qualité

Déclaration non-OGM	Le fabricant confirme que ce produit ne contient, ni ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés. Par conséquent, les produits ne sont pas soumis à étiquetage en accord avec les réglementations 1829/2003/EC et 1830/2003/EC.
Déclaration de non-ionisation	Ni ce produit, ni ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement par ionisation lors du processus de fabrication.
Sécurité alimentaire	Belgosuc N.V. est certifié FSSC 22000 (incl. ISO 22000 + PAS 220).

L'information n'est fournie qu'à titre informatif. Belgosuc N.V. et la Malterie du Château S. A. déclinent toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait en être faite.