

Code SAP : 44521780

CASSONADE ETUI 1 kg F6 « SAINT LOUIS » fardeau polyéthylène



DESCRIPTION :

La cassonade est un sucre roux obtenu directement par cristallisation d'un jus de canne à sucre. La cassonade se caractérise par des qualités organoleptiques très particulières. Les étuis 1kg avec bec verseur sont regroupés par 6 dans un fardeau polyéthylène.

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 015/j)

■ PHYSICO-CHEMIE

- Polarisation 98 % - 99,7 %
- Réducteurs 0,3 % maxi
- Cendres > 0,05 %
- Humidité 0,10 % maxi
- Couleur 1000 à 4000 ICUMSA

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,6 à 1,0

■ MICROBIOLOGIE (UFC maxi/1g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 100 – Moisissures : 100

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

- Energie = 1683 kJ / 396 kcal
- Protéines = 0g
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0g
- Sel = 0g
- Glucides = 99g dont sucres 99g

UTILISATIONS

La cassonade apporte une note aromatique particulièrement agréable dans certaines préparations : cookies, chocolats, confitures, crêpes,....

STOCKAGE

La Cassonade est un produit sensible aux variations de température et d'humidité. Il convient donc de la stocker à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.