

GLACE PULVER

DÉFINITION

Le SUCRE GLACE PULVER est obtenu par broyage de sucre blanc n°2 CEE « de qualité supérieure » répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne, avec ajout d'amidon de pomme de terre.

CARACTÉRISTIQUES

PHYSICO-CHIMIE

- Refus sur tamis 0,125 mm (%)	10 % maxi
- Teneur en amidon (%)	2,7 ±0,7
- Humidité (%)	0,5 maxi

MICROBIOLOGIE (UFC maxi/1g) : Mésophiles aérobies : 200 - Levures : 10 - Moisissures : 10

NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g) :

Energie (kJ)	1 692
Energie (kcal)	398
Lipides (g)	0
dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	99,5
dont sucres (g)	97,3
Protéines (g)	0
Sel (g)	0

UTILISATIONS

Saupoudrage et décors : Biscuiterie, Confiserie, Glaçages divers, Pâtisseries ...

Ingrédient de charge à fonctions technologiques : Chewing-gums, Fondants, Mélanges de poudres fines...

ETIQUETAGE

Le sucre glace pulver Saint Louis Sucre peut être mentionné sous sa dénomination descriptive « sucre glace » et sur la liste des ingrédients : sucre, amidon de pomme de terre.

CONDITIONNEMENTS

SACS KRAFT	50 kg	7 couches de 3 sacs (21 sacs)
	25 kg	4 couches de 10 sacs (40 sacs)
	20 kg	9 couches de 6 sacs (54 sacs)
	10 kg	13 couches de 7 sacs (91 sacs)
CONTENEURS	GRVS de 1000 kg et personnalisés	

STOCKAGE

Conditions recommandées : à température ambiante, à humidité relative inférieure à 65 %. Les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides sont à éviter.

Pour les sucres à l'état solide, la mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise.