

DÉFINITION / ETIQUETAGE

Le SUCRE SEMOULE est un sucre blanc de granulométrie fine, n°2 CEE « de qualité supérieure » répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne.

Au sens de la Directive 2001/111/CE, il peut être mentionné sur la liste des ingrédients sous sa dénomination réglementaire : « sucre » ou « sucre blanc ».

CARACTÉRISTIQUES

PHYSICO-CHIMIE		CRITERES QUALITATIFS (points CE)	
- Polarisation	99,8 % mini	- Totaux	13 maxi
- Réducteurs	0,04 % maxi	- Aspect	5 maxi
- Humidité	0,06 % maxi	- Coloration	4 maxi
- SO ₂	10 mg/kg maxi	- Cendres	9 maxi

GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) 0,30 à 0,45

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

NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1700 / 400
Lipides (g)	0
dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	100
dont sucres (g)	100
Protéines (g)	0
Sel (g)	0

UTILISATIONS

Le sucre semoule est utilisé dans les applications où la présence de cristaux fins est nécessaire : Biscuiterie et Pâtisserie sèche (galettes, macarons, sablés ...)

CONDITIONNEMENTS

SACS KRAFT	50 kg : 7 couches de 3 sacs (21 sacs) 25 kg : 8 couches de 5 sacs (40 sacs) 20 kg : 9 couches de 6 sacs (54 sacs)
CONTENEURS	GRVS de 800 - 1000 kg et personnalisés
VRAC	ROUTE

STOCKAGE

Les sucres secs ne sont pas soumis à une Date de Durabilité Minimale. Stocker à température ambiante et à Humidité Relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides. Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.