

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.

Au sens du Décret n°2008-1370, elle peut être mentionnée sur la liste des ingrédients sous la dénomination : « cassonade ».

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 015/I)

■ PHYSICO-CHIMIE

- 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

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

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.