



Fiche technique

SIROP DE SUCRE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Jus de la canne* à sucre filtré et épaissi <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Saccharum officinarum L.
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : sirop marron foncé Odeur : typique Goût : typique, sucré
Valeurs chimiques :	Brix : 70% Teneur en sucre : 97% PH : 5.5
Résidus :	Pesticides chloridiques : < 0.01 mg / kg Pesticides phosphoriques : < 0.01 mg / kg Conservateur : néant
Conditionnement :	40 kg ou 200 kg
Conservation :	Dans un endroit frais < 14°C
Origine :	Brésil
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire