



Fiche technique

SUCRE BLOND BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Cristaux de sucre induits dans du jus de canne*, cuits et séchés. <i>* issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : beige, petits cristaux Goût : typique, sucré Odeur : typique Texture : cristaux fins
Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	kJ : 1697 / kcal : 399 glucides : 99,8 g protéines : 0 g lipides : 0 g minéraux : 0.1 g eau : 0.1 g
Granulométrie :	> 2,0 mm : max 0,5 % > 1,8 mm : max 0,5 % > 1,0 mm : max 1,5 % > 0,5 mm : 60 – 70 % < 0,5 mm : env. 30 %
Teneur en cendres :	0,02 – 0,09 %
Teneur en eau :	0.01 – 0.1 %
Résidus :	Pesticides chloridiques : < 0.01 mg / kg Pesticides phosphoriques : < 0.01 mg / kg Conservateur : néant
Conservation :	Dans un endroit frais et sec pendant 12 mois
Origine :	Brésil
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net