



Fiche technique

SUCRE COMPLET BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	La canne* à sucre est pressée, cuite et ensuite séchée <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 : particule de sucre de taille régulière, Couleur : brun, doré Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : sucré, typique, sans goût particulier
Teneur en eau :	Max. 1,5 %
Résidus :	Pesticides organochloriques : <0,01 mg/kg Pesticides organophosphoriques : <0,01 mg/kg Conservateurs : néant
Conditionnement :	25 kg
Emballage :	Carton avec un sac intérieur en PE
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
Palettisation :	30 sacs par palette
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire