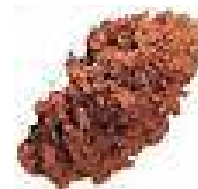




Fiche technique

SUCRE ROUX 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, cristaux Odeur : typique Goût : typique, sucré
Granulométrie :	0.1 – 0.8 mm
Teneur en eau :	0.01 – 0.05 %
Résidus :	Pesticides chloridiques : < 0.01 mg / kg Pesticides phosphoriques : < 0.01 mg / kg Conservateur : néant
Conditionnement :	25 kg
Emballage :	Sac papier avec intérieur PE
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLV :	12 mois
Origine :	Brésil
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire