



SPECIFICATION SUCRE CRISTALLISE fin

1. Description du produit

Sucre blanc, saccharose de haute pureté; cristallisé; sans additif; conforme à la directive 2001/111/EG.

2. Caractéristiques

Apparence	cristaux blancs, transparents
Odeur	typique, sans odeurs étrangères
Goût	naturel, sucré (valeur sucrée de 100%)
Consistance	s'écoulant librement

3. Propriétés analytiques

Type de couleur	≤ 4,0 pts correspondant au type de couleur Braunschweig 2,0
Coloration en sol.	≤ 4,7 pts correspondant à 22,5 unités ICUMSA
Cendres	≤ 8,0 pts correspondant à 0,011 %
T o t a l	≤ 12,0 pts
Saccharose	≥ 99,70% (polarimétrique)
Sucre inverti	≤ 0,04%
Humidité	≤ 0,06%
Dioxyde de soufre	≤ 5 mg/kg
Test de floculation	négatif
Mat. en suspension	≤ 20 mg/kg (filtre de 8 µm, lavé)
Valeur énergétique	1'700 kJ/100 g (400 kcal/100 g)
Poids en vrac	820 - 880 g/dm ³
Granulométrie	0,20 - 0,90 mm pour 90% de la masse cristallisée

4. Indices microbiologiques

10 g de sucre contient:	germes aérobies mésophiles	≤ 200
	levures	≤ 10
	moisissures	≤ 10
	germes coliformes	nég.

5. Stockage et conservation

Au minimum 60 mois dans un endroit frais et sec (15 – 25° C, humidité de l'air 40 – 65%)

6. Unités délivrées

- Aarberg & Frauenfeld ⇒ en vrac
- ⇒ BB usage unique de 1'000 kg
- ⇒ BB usage unique de 500 kg
- ⇒ Sacs de 50 kg
- ⇒ Sacs de 25 kg
- ⇒ Sacs de 15 kg
- ⇒ Sachets & sticks

Cette spécification fait **partie intégrante des conditions générales de ventes de la Sucre Suisse SA.**