



## Fiche technique

**SUCRE VENDING 12 x 1 kg**

**Code Article :** VS  
**Description :** Sucre blanc spécial vending (conforme à la directive CE n°2001/111)  
**Conditionnement :** 12 sachets d'1kg par carton  
**Date limite de consommation :** Non périssable (règlement UE n°1169/2011)

**Ingrédients :** Sucre

**Palette**

# Cartons par Palette :	81	Type de Palette :	120 x 80 cm
# Couches par Palette :	9		
# Cartons par Couche :	9		

**Conditions de Conservation**

Conserver à l'abri de l'humidité et des variations de température.

**Valeur Nutritionnelle Moyenne par 100g**

Énergie	400 kcal	1700 kj
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		100 g
dont sucres		100 g
Fibres		0 g
Protéines		0 g
Sel		0 g

**Propriétés microbiologiques**

	Min/Max
Germes totaux	Max. 200 UFC / 10g
Levures	Max. 10 UFC / 10g
Moisissures	Max. 10 UFC / 10g

**Informations supplémentaires :**

Ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM. N'a subi aucun traitement ionisant.

Ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO<sub>2</sub> (<10 mg / kg)

<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>		
		Unité
Teneur en saccharose (polarisation)	≥ 99,7	%
Sucres invertis (réducteurs) :	≤ 0,04	%
Humidité (perte au séchage)	≤ 0,06	%
Granulométrie :		
OM :	entre 0,55 et 0,75	mm
CV :	≤ 50	%
Points européens :		
Aspect (type de couleur) :	≤ 9	points
Couleur :	≤ 6 // ≤ 45	points // UI
Cendres :	15 // ≤ 0,025	points // %
Total :	≤ 22	points
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg/kg
Mottes non friables > 5cm + Mottes friables > 10cm*	≤ 10	% m/m

\* Le durcissement occasionnel du sucre sur les contours extérieurs du produit est considéré comme acceptable s'il est sous une forme friable.