



SPECIFICATION

SUCRE CRISTALLISE fin, SUISSE GARANTIE

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 pts correspondant au type de couleur Braunschweig 2,0
Coloration en sol.	:	≤ 4.7 pts correspondant à 22,5 unités ICUMSA
Cendres	:	≤ 8 pts correspondant à 0,011%
T o t a l	:	≤ 12 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	⇒ en vrac
	⇒ BB usage multiple de 1'000 kg
	⇒ BB usage unique de 1'000 kg
	⇒ Sacs de 25 kg ou 50 kg
	⇒ Sacs de 1 kg (10x1 kg & 1x1kg)
Frauenfeld	⇒ Sachs de 25 kg

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