

# SUCRE CRISTAL

BT 1032/F

## DÉFINITION

Le SUCRE CRISTAL est un sucre blanc correspondant au standard de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Il représente, par excellence, le sucre industriel de masse.

## CARACTÉRISTIQUES

PHYSICO-CHIMIE		CRITERES QUALITATIFS (Points UE)	
- Polarisation	99,7 % mini	- Totaux	19 maxi
- Réducteurs	0,04 % maxi	- Aspect	6 maxi
- Humidité	0,06 % maxi	- Coloration	6 maxi
- SO <sub>2</sub>	10 mg/kg maxi	- Cendres	14 maxi

### GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm)	0,45 à 0,85
- Coefficient de variation (%)	35 à 45

MICROBIOLOGIE (maxi/10g) : Mésophiles aérobies : 200 - Levures : 10 - Moisissures : 10

## UTILISATIONS

Toutes applications dans lesquelles le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge : **Biscuiterie, Chocolaterie, Confiserie, Confiture ...**

Pour des besoins précis en matière de granulométrie, les qualités TAMISEES ou CALIBREES sont recommandées.

## CONDITIONNEMENTS

<b>SACS KRAFT</b>	<b>50 kg</b>	7 couches de 3 sacs	(21 sacs)	}	<b>Palette EUR (80 x 120)</b>
	<b>25 kg</b>	8 couches de 5 sacs	(40 sacs)		
	<b>20 kg</b>	10 couches de 5 sacs	(50 sacs)		
	<b>20 kg</b>	8 couches de 6 sacs	(48 sacs)*		
	<b>10 kg</b>	12 couches de 8 sacs	(96 sacs)		
	<b>10 kg</b>	10 couches de 10 sacs	(100 sacs)	<b>Palette 100 x 120 PERDUE</b>	

\* : origine Erstein

<b>CONTENEURS</b>	<b>GRVS de 1000 - 1200 kg et personnalisés</b>
-------------------	--

<b>VRAC</b>	<b>ROUTE ou FER</b>
-------------	---------------------

## STOCKAGE

Les sucres secs ne sont pas soumis à une DLUO. L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à Humidité Relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.