

SUCRE SEMOULE TAMISÉ

à pâtisser

BT 1135/D

DÉFINITION

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ est un sucre blanc, correspondant au haut de gamme de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne.

Sa granulométrie fine et très régulière, obtenue par une série de tamisages successifs, est le fruit d'une longue expérience en collaboration avec les artisans et les industriels.

CARACTÉRISTIQUES

PHYSICO-CHIMIE		CRITERES QUALITATIFS (Points UE)	
- Polarisation	99,7 % mini	- Totaux	13 maxi
- Réducteurs	0,04 % maxi	- Aspect	5 maxi
- Humidité	0,06 % maxi	- Coloration	4 maxi
- SO ₂	10 mg/kg maxi	- Cendres	9 maxi

GRANULOMETRIE

Ouverture Moyenne Indicative(mm)	Refus maxi/tamis (% / mm)	Passant maxi/tamis (% / mm)
0,35 à 0,40	2 / 0,8	5 / 0,125

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

UTILISATIONS

Le SUCRE SEMOULE TAMISÉ, grâce à sa grande régularité et sa finesse, est le produit utilisé traditionnellement par les artisans et industriels de la **Biscuiterie et Pâtisserie** pour la fabrication des pâtes sablées, galettes et cookies, et en saupoudrage (boudoirs,...).

CONDITIONNEMENTS

SACS KRAFT	50 kg	7 couches de 3 sacs (21 sacs)	Palette EUR (80 X 120)
	25 kg	8 couches de 5 sacs (40 sacs)	
	20 kg	10 couches de 5 sacs (50 sacs)	
	10 kg	12 couches de 8 sacs (96 sacs)	
CONTENEURS	GRVS de 1000 - 1200 kg et personnalisés		
VRAC	ROUTE		

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. Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.