



RETAIL & FOOD SERVICE

SUCRE CRISTAL

MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles Aérobie	< 200 cfu/10g
Levures	< 10 cfu/10g
Moisissures	< 10 cfu/10g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1700 kJ ; 400 kcal	Protides	0 g
Glucides	100 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	100 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

IDENTIFICATION DES LOTS

Pour les produits en vrac le numéro du lot correspond au N° du BL.

Pour les produits conditionnés, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit : **A U 7 SS J**
(A = année, U = centre livrancier, 7 = chiffre invariable, SS = semaine, J = 1 lundi, 2 mardi ... ou 0 = semaine entière).

CONDITIONNEMENT

Sac	50 Kg net	Palette de 1050 Kg net	7 couches de 3 sacs
	25 Kg net	Palette de 900 Kg net	12 couches de 3 sacs
	20 Kg net	Palette de 1000 Kg net	10 couches de 5 sacs
	20 Kg net (Erstein)	Palette de 960 Kg net	8 couches de 6 sacs
Conteneur Souple (BB)	1000 Kg net 1200 Kg net		
Vrac	Route ou Fer		

Pour des conditionnements sur-mesure, nous contacter.

DDM

Selon le Règlement INCO UE N°1169/2011, relatif à l'étiquetage, les sucres à l'état solide ne sont pas soumis à une date de durabilité minimale (DDM).

CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION

L'entreposage est à effectuer de façon optimale à une température de 15 à 25°C et à une humidité relative inférieure à 65%.

Eviter les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité avec des produits fortement odorants.

Date de mise à jour : 15/12/2016

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude, elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.