



Trésors de Chefs
Délices agro
8 rue de la claie, 49070, Beaucozézé

Fiche technique

Dénomination commerciale : SUCRE PETILLANT

Poids net : 1kg

EAN : 3663327014746

Dénomination légale : Sucre pétillant

Définition : Sucre pétillant, non coloré, non enrobé, non aromatisé. Ce produit peut être incorporé ou saupoudré dans de multiples préparations : desserts, glaces, chocolat, pâtisseries et confiseries. Il apporte un effet pétillant en bouche à vos recettes. Pour préserver l'effet, éviter les préparations riches en eau qui pourraient dissoudre le sucre.

Ingédients :

Ingédients : Sucre, sirop de glucose, **lactose**, dioxyde de carbone.

Allergènes :

Intentionnels : lactose - Traces éventuelles: absence

Déclarations nutritionnelles moyenne pour 100g :

Pour 100g	Matières	Glucides : 96.75g	Sels : 0.0038g
Energie en kJ : 1647	Grasses (g) : 0	dont sucres	
Energie en kcal : 394	Dont acide gras	simples : 83.22g	
	Saturés (g) : 0		
	Dont acide gras	Protéines :0.33g	Fibres : 0
	Trans (g) : 0		

Données physico-chimiques :

Humidité	moins de 4%
Arsenic	max. 1ppm
Plomb	max 1ppm
Mercuré	max 0.01ppm
Cadmium	max 0.05ppm
Granulé fin	0.5 à 4.5mm (tolérance +/- 10%)

Données microbiologiques :

Flore totale aérobie mésophile à 30°C	max. 10000 ufc /g
Levures et moisissures	max. 100 ufc /10g
E. coli	neg. /10g
Salmonelles	neg. /25g

Informations complémentaires :

Durée de vie : 12 mois après production

Conservation : Produit à stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité. (HR 50% T° max 28°C)

OGM : absence selon les règlements n°1829/2003 et n°1830/2003 de la commission des communautés européennes

Ionisation / irradiation : Tous nos produits sont garantis non ionisés non irradiés.

Pays de fabrication : Produit fabriqué par un site certifié BRC et conditionné en France.