



FICHE TECHNIQUE

Sucre de canne brut biologique en gros

Nom latin : *Saccharum officinarum*

Identification produit

Dénomination	Sucre de canne brut biologique
Ingrédients	100 % sucre de canne issu de l'agriculture biologique
Origine	Inde
Description	Jus de canne pressé, épaissi,ensemencé en cristaux, non sulfurisé
Aspect / couleur	Cristaux beiges à brun clair
Odeur	Douce, légèrement maltée
Goût	Doux, typique
Consistance	Cristalline
Température de traitement	> 40 °C
DLUO / DDM	Min. 18 mois après livraison
Conditions de stockage	Température ≤ 25 °C, humidité ≤ 65 %, à l'abri de la lumière

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur moyenne
Pureté	99,5 %
Humidité	≤ 0,5 %
Impuretés / ravageurs	Pratiquement exempt

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Limite
Levures (<i>cfu/g</i>)	< 10 (LOD)

Contaminants et sécurité

- **Pesticides** : Conforme au règlement (UE) 2018/848 et à la valeur guide BNN de 0,01 mg/kg
- **Mycotoxines** : Conforme au règlement (UE) 2023/915
- **Ionisation** : Produit non irradié
- **OGM** : Sans OGM
- **Vegan** : Oui, sans ingrédients d'origine animale
- **Allergènes** : Aucun selon le règlement (UE) 1169/2011

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

Énergie	1 692 kJ / 398 kcal
Matières grasses	0,5 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	99 g
dont sucres	99 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g

L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres

FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : contact@ileauxepices.com