

SUCRE ROUX DE CANNE EN MORCEAUX BIOLOGIQUE 1kg
PRESENTATION
Historique :

La canne à sucre, cette grande herbe tropicale, est originaire de Nouvelle-Guinée et des îles avoisinantes. Elle y fut certainement mise en culture plus de 1000 ans avant notre ère. De là, elle entreprit le grand voyage qui devait d'abord la mener en Inde, puis en Chine. Encore fallait-il apprendre à en extraire le sucre : les Indiens inventent les premières techniques de transformation et le baptisent "sarkara". Ce terme sanscrit est à l'origine de tous les noms européens du sucre (sugar, zucker, zucchero, azucar...).

Et c'est en Inde, entre les IV^e et VI^e siècles avant Jésus-Christ, que les Perses puis les Grecs rencontrent ce fameux "roseau qui produit du miel, sans le concours des abeilles" et le rapportent en Occident.



Ingrédient(s) : cannes à sucre biologiques

Description :

Le sucre roux biologique est un sucre extrait directement du jus de la canne à sucre pressée, filtré, concentré. C'est un sucre complet auquel on a plus ou moins enlevé la mélasse par centrifugation. Le sucre est ensuite séché et refroidi afin d'optimiser sa conservation. Les morceaux sont obtenus par moulage d'un sucre cristallisé humidifié à chaud, suivi d'un séchage qui soude les cristaux entre eux.

Process : 1. Coupe des cannes à sucre / 2. Pressage / 3. Evaporation / 4. Cristallisation / 5. Centrifugation / 6. Moulage / 7. Séchage / 8. Conditionnement

Recettes : Des idées de recettes sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le sucre roux de canne en morceaux peut s'utiliser pour sucrer toutes les préparations. Il peut s'utiliser dans les desserts lactés, thés, cafés, chocolats

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1698 kJ / 400 kcal
Matières grasses.....	0 g
dont acides gras saturés.....	0 g
Glucides.....	99,9 g
dont sucres.....	99,5 g
Protéines.....	0,10 g
Sel.....	0 mg
Sodium.....	0 mg
Humidité.....	< 0,20 g
Saccharose.....	98,5 à 99,3 g
Taux de cendres.....	< 0,15 g
Sucres réducteurs.....	0,06 à 0,10 g
Sulfites naturels.....	< 10 mg/kg

SUCRE ROUX DE CANNE EN MORCEAUX BIOLOGIQUE 1kg

CERTIFICATION

Codification douanière : 1701.14.90

Traçabilité :

Origine de la matière première : Non UE

Origine de la transformation : Non UE

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobic Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

SUCRE ROUX DE CANNE EN MORCEAUX BIOLOGIQUE 1kg

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1kg/12	Boite en carton	carton	SUCMRC1	3760004870026	2 mois	24 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : Endroit sec, à l'abri de la lumière.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
1kg/12	-	-	12	7	84	1008

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.