

**SUCRE COMPLET DE CANNE BIOLOGIQUE 5kg****PRESENTATION****Historique :**

La canne à sucre est originaire d'Inde et de la Chine du Sud. Vers 510, elle est introduite par les Perses sur les bords de la Méditerranée orientale, puis au VII<sup>e</sup> siècle par les Arabes en Egypte, Rhodes, Chypre, Afrique du Nord, ... Quand le sucre a été importé en Angleterre pour la première fois en 1264, il était considéré comme un médicament et un édulcorant alimentaire, que seulement les riches pouvaient acheter. Le sucre de canne est apparu en France au XI<sup>ème</sup> siècle, ramené des croisades de Palestine et de Syrie. Au 16<sup>ème</sup> siècle, les conquérants de l'Amérique ont implanté aux Antilles, au Mexique, à Cuba et au Brésil la canne à sucre, puis dans les îles de l'océan Indien et de l'Indonésie.

**Description :**

Le sucre complet de canne est un concentré de canne à sucre non raffiné qui s'épaissit dans des récipients jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Lors de son refroidissement, il est battu, formant ainsi des grumeaux qui seront tamisés pour obtenir une poudre fine brunâtre très parfumée.

**Ingrédient(s) :** cannes à sucre biologiques

**Process de fabrication :** 1. Coupe des cannes à sucre / 2. Pressage / 3. Chauffage du jus /4. Filtration/ 5. Clarification / 6. Concentration /7. Séchage /8.Refroidissement / 9. Battage /10. Tamisage / 11. Conditionnement

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Le sucre complet de canne peut s'utiliser dans les desserts lactés, thés, cafés, chocolats et dans les pâtisseries (confection des crêpes, gâteaux divers...).

A conserver dans son emballage d'origine et dans un endroit frais et sec pour limiter son durcissement en bloc. Ce sucre n'a subi aucune transformation ni raffinage et conserve ainsi tous les sels minéraux, vitamines, et acides aminés de la canne à sucre.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1647 kJ / 388 kcal
Matières grasses.....	0,5 g
dont acides gras saturés.....	0 g
Glucides.....	95,1 g
dont sucres.....	88,5 g
Fibres alimentaires.....	0,23 g
Protéines.....	0,6 g
Sel.....	0,04 g
Humidité.....	< 3,5 %
Polarisation.....	87 à 92% (teneur en saccharose)
Coloration en solution.....	< 13500 (ICUMSA)
Granulométrie.....	< 0,8mm

**CERTIFICATION**

## SUCRE COMPLET DE CANNE BIOLOGIQUE 5kg

Codification douanière : 1701.14.90

Traçabilité :

Origine de la matière première : 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).

Le certificat est accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://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 Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 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

Métaux lourds :

	Cible $\text{mg}/\text{kg}$ ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

## CONDITIONNEMENT

**SUCRE COMPLET DE CANNE BIOLOGIQUE 5kg**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 kg	Papier kraft doublé polypropylène	Sac	SUCCCS5	3329487641054	2 mois	24 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (entre 15 et 25°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Sac 5 kg	200*450*100	0,080	13 sauf dernière couche 3	10	120	120

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

