

SUCRE BLANC DE CANNE BIOLOGIQUE 25kg**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 VI^e et IV^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) : Sucre de canne biologique

Process de fabrication : 1. Coupe des cannes à sucre / 2. Pressage / 3. Floculation / 4. Concentration / 5. Cristallisation / 6. Séchage / 6. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Le sucre blanc de canne peut s'utiliser pour sucrer toutes les préparations. Il peut s'utiliser dans les desserts lactés, thés, cafés, chocolats et dans les pâtisseries....

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1700 kJ / 400 kcal
Matières grasses.....	0 g
dont acides gras saturés.....	0 g
Glucides.....	99,9 g
dont sucres.....	99,9 g
Protéines.....	0,10 g
Sel.....	Traces
Humidité.....	<0,06 %
Saccharose (polarisation).....	>99,7g
Sucres réducteurs.....	<0,03g
Taux de cendres.....	<0,015g
Sulfites naturel.....	< 10mg/kg
Coloration en solution.....	40-65 ICUMSA
Granulométrie.....	0,55 à 0,75mm

CERTIFICATION

Codification douanière : 1701.11.90

Traçabilité :

Agriculture : Non UE

SUCRE BLANC DE CANNE BIOLOGIQUE 25kg**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 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

Allergènes :

Ne contient pas d'allergènes.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie 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 :

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

SUCRE BLANC DE CANNE BIOLOGIQUE 25kg

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
25kg	Polypropylène doublé polyéthylène	Sac	SUCBLACS25	3329487630256	2 mois	24 mois

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

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
25kg	-	-	4	10	40	40

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