

SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE 1kg**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^e 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^{ème} siècle, ramené des croisades de Palestine et de Syrie. Au 16^{ème} 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 blond de canne cristallisé, de couleur blond doré, n'est pas raffiné. Sa saveur est douce (plus doux qu'un sucre roux). Sa couleur claire est obtenue par un processus de filtration, qui permet d'extraire une partie de la mélasse. C'est grâce à la mélasse restante dans le sucre, que le sucre blond détient des parfums subtils et une couleur blonde.

Ingrédient(s) : cannes à sucre biologique

Process de fabrication : 1. Pressage des cannes à sucre/ 2. Chauffage du jus de canne / 3. Stérilisation du jus / 4. Clarification / 5. Filtration 6. Evaporation sous vide / 5. Cristallisation / 6. Centrifugation / 7. Séchage / 8. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Avec ses grains fins à la saveur douce et aux arômes légèrement fruités, le sucre blond de canne s'adapte à de nombreuses utilisations, pour sucrer les desserts lactés, thés, cafés, chocolats et dans les pâtisseries. Il sera également idéal pour la confection de confitures et compotes.

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.....	0,1 g
Sel.....	Traces
Humidité.....	<0,10 %
Polarisation.....	99,5% (teneur en saccharose)
Coloration en solution.....	250 à 450 (ICUMSA)

Granulométrie : 0,3 et 0,8mm

CERTIFICATION

SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE 1kg

Codification douanière : 1701.14.90

Traçabilité :

Agriculture : 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 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.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 50 germes/g
Coliformes totaux	< 100 germes/g
Levures	< 50 germes/g
Moisissures	< 50 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 mg/kg ou ppm
--	------------------------------------

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 - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE 1kg

Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1 kg/ 6	Film plastique + étiquette	Carton	SUCBLCC500	3329487601058	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
Carton	220*190*160	-	24	7	168	1008

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