

## SUCRE COMPLET DE CANNE BIOLOGIQUE 750g

### 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

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

Avec son goût et ses arômes proches du miel et de la réglisse, le sucre de canne complet donnera saveur et authenticité à tous vos mets. Il peut s'utiliser dans les desserts lactés, thés, cafés, chocolats et dans les pâtisseries. Ajouté à vos recettes de confitures ou compotes, il apportera une saveur parfumée et aromatique incomparable.

Le sucre complet de canne est directement issu de la canne à sucre et n'a subi aucun raffinage. Il contient de la mélasse qui lui donne ce goût et cette couleur incomparables.

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

#### Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100g</u>
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.....	0,2 g
Protéines.....	0,6 g
Sel.....	0,04 g
Humidité.....	≤ 1 %
Polarisation.....	76 à 92% (teneur en saccharose)
Sucre inverti.....	≤ 6 %

**SUCRE COMPLET DE CANNE BIOLOGIQUE 750g**

Coloration en solution.....&lt; 14000 (ICUMSA)

Granulométrie.....&lt; 0,6mm

**CERTIFICATION****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](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**Allergènes** :

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

**Critères microbiologiques** :

	Cible
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 10 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides** :

	Cible	Seuil détection
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines** :

### SUCRE COMPLET DE CANNE BIOLOGIQUE 750g

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

**Métaux lourds :**

	Cible $\text{mg}/\text{kg}$ ou $\text{ppm}$
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
Carton 750 g/ 6	Film plastique imprimé	Film thermoformé	SUCCCC750	3329487647506	2 mois	24 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (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.