

**SUCRE BLOND 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 :**

Sucre blond de canne cristallisé non raffiné de couleur blond doré et à la saveur douce (plus doux qu'un sucre roux). Les cristaux de sucre mesurent entre 0,3 et 0,8mm.

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 biologiques

**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 / 7. Cristallisation / 8. Centrifugation / 9. Séchage / 10. 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](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b><u>CRITERES</u></b>	<b><u>Moyenne pour 100g</u></b>
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

**SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE 5kg****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>	< 500 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 000 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** :

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

**SUCRE BLOND DE CANNE BIOLOGIQUE 5kg****Métaux lourds :**

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
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
5 kg	Papier kraft imprimé	Sac cabas	SUCBLC55	3329487601058	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
Sac cabas	200*450*100	0,055	13	12	156	156

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

