

**SUCRE BRUN 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<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 brun (roux) de canne cristallisé non raffiné de couleur brun clair et à la saveur douce. Les cristaux de sucre mesurent environ 0,9 mm de largeur.

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

**Process de fabrication** : 1. Pressage / 2. Chauffage du jus de canne / 3. Décantation / 4. Clarification / 5. Évaporation sous vide / 6. Cristallisation / 7. Centrifugation / 8. Séchage / 9. Tamisage / 10. Conditionnement

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

Avec son parfum doux et subtil, le sucre brun de canne 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 douce et sucrée.

Le sucre brun de canne doit sa couleur ocre à la présence de mélasse après le processus de transformation de la canne à sucre. Cette mélasse lui confère un léger goût de caramel, voire de cannelle, qui viendra parfumer tous vos mets et desserts. Le grain moyen du sucre de canne brun apportera croquant et croustillant à toutes vos recettes.

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

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles****CRITERES** **Moyenne pour 100g**

Energie..... 1675 kJ / 394 kcal

Matières grasses..... 0 g

dont acides gras saturés..... 0 g

Glucides..... 98,5 g

dont sucres..... 98,5 g

Fibres alimentaires..... 0,1 g

Protéines..... Traces

Sel..... Traces

Coloration en solution ..... 1200 à 2500 (ICUMSA)

Granulométrie moyenne..... 0,9mm

**CERTIFICATION**

**SUCRE BRUN 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](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
Flore Aérobie Mésophile	< 1 000 germes/g
Coliformes totaux	< 1 000 germes/g
Levures	< 100 germes/g
Moisissures	< 100 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
--	------------------------------------

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](http://www.markal.fr)

e-mail : [markal@markal.fr](mailto:markal@markal.fr)

**SUCRE BRUN 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	SUCBRCC1	3329487651121	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.