

SUCRE BRUN 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^e siècle par les Arabes en Égypte, 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 :

Sucre brun (roux) de canne cristallisé non raffiné de couleur brun clair et à la saveur douce. Les cristaux de sucre mesurent environ 0,8 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

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Le sucre brun de canne peut s'utiliser dans les desserts lactés, thés, cafés, chocolats et dans les pâtisseries (confection des crêpes, gâteaux divers...). Il peut aussi s'utiliser dans la confection des confitures ou des compotes.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

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

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 - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

SUCRE BRUN DE CANNE BIOLOGIQUE 5kg

Codification douanière : 1701.14.90

Traçabilité :

Origine de la matière première : 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

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 10000 germes/g
Coliformes totaux	< 100 germes/g
Levures	< 1000 germes/g
Moisissures	< 1000 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
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

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 - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

SUCRE BRUN DE CANNE BIOLOGIQUE 5kg

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	SUCBRC55	3329487651053	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.

