

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^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 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.

Ingédient(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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
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.....< 14000 (ICUMSA)

Granulométrie.....< 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 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	< 10 germes/g
Coliformes totaux	< 10 germes/g
Levures	< 10 germes/g
Moisissures	< 10 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 :

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 COMPLET DE CANNE BIOLOGIQUE 750g

-	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

Conditionnement	Matériaux 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.