

SUCRE GLACE AMYLACÉ

Ref. 1014/H

DEFINITION

Le SUCRE GLACE AMYLACE est obtenu par broyage d'un sucre blanc de qualité N°2 définie par l'Union Européenne. Il renferme une faible proportion de fécule de pomme de terre qui joue le rôle d'antimottant et permet de limiter les risques de prise en masse.

CARACTÉRISTIQUES

Sucre de base		Aspect	5 pts maxi
Polarisation	99.7 % mini	Coloration	4 pts maxi
Réducteurs	0.04 % maxi	Cendres	9 pts maxi
SO ₂	10 mg/kg maxi	Total points européens	13 pts maxi
PHYSICO-CHIMIE			
Teneur en fécule	2 % +/- 0.5	Humidité	0.5 % maxi
GRANULOMETRIE (tamisage par aspiration)			
Refus sur tamis 0.125 mm : 20 % maxi			
MICROBIOLOGIE (maxi / g)			
Mésophiles aérobies : 200 maxi – Levures : 10 maxi – Moisissures : 10 maxi.			

UTILISATIONS

Saupoudrage et décors : **biscuiterie, confiserie, glaçages divers, pâtisseries ...**
 Ingrédient de charge à fonctions technologiques : **chewing-gums, fondants, massepain, mélanges de poudres fines, nougats...**

CONDITIONNEMENTS

SACS KRAFT	25 kg	8 couches de 5 sacs (40 sacs)	PALETTE EUR (80 x 120)
	10 kg	12 couches de 8 sacs (96 sacs)	
CONTENEURS	GRVS de 1000 kg et personnalisés.		

STOCKAGE

Réglementairement les sucres secs ne sont pas soumis à une DLUO. L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à Humidité Relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Pour le SUCRE GLACE AMYLACE, une utilisation dans un délai de 6 mois suivant la réception est souhaitable afin d'éviter le mottage.