



L'USINE EN 1890

Fiche technique : Sachet cristallisé fin 1 kg F10
Code article : 00010¹

Maj 14022014

Marque : GIRAUDON		Sucre cristallisé fin	
		Poids net	1 Kg
Code EAN : 3075310120196			
			
CONDITIONNEMENT			
Unité consommateur	Sachet polypropylène de 1 kg		
Poids net en kg	1 kg		
Dimensions du produit	9,5 / 7.5 / 17 cm		
PCB : Par combien	Fardeau de 10 kg (dim 390*295*240 mm)		
Unité d'expédition	Palette		
Nbre de plan / palette	8 plans		
Nbre de fardeaux / couche	12 fardeaux		
Poids net de la palette	960 kg		
DESCRIPTION TECHNIQUE			
Composition nutritionnelle	Glucides 100 % Saccharose > 99,7 %		
Valeur énergétique	4 Kcal/g		
Matière première	Sucre cristallisé		
Origine	Sucre de betterave qualité N°2 CEE		
Granulométrie	0,4 – 0,5 mm		
Microbiologie			
Mésophiles	< 200 / 10 g		
Levures	< 10 / 10 g		
Moisissures	< 10 / 10 g		

Conservation

Le sucre cristallisé est dispensé de l'indication de DLUO conformément à la Directive Européenne 2000 /13, article 9.

Le stockage doit s'effectuer en ambiance tempérée (18 à 30 °C), et sèche (humidité relative inférieure à 65 %), en évitant les chocs thermiques.

OGM / ALLERGENES / TRAITEMENT PAR IONISATION

Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur. Les sucres utilisés ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés, et n'ont subi aucun traitement par ionisation. Aucune mention d'étiquetage n'est nécessaire concernant les OGM et allergènes.