




Fiche technique : Grain pâtisserie 600 g F8
Code article : 00045GG

Maj : 14022014

Marque : GIRAUDON	Perles blanches	
	Poids net	600 grammes
Code EAN : 3.07531012025.7		
		
CONDITIONNEMENT		
Unité consommateur	Bocaux de 0,6 Kg	
Poids brut	0,662 kg	
Poids net	0.6 kg	
Dimensions du produit	diamètre : 9 cm Hauteur : 17.5 cm	
PCB : Par combien	Fardeaux de 8 bocaux	
Unité d'expédition	Palette Europe 80cm (l)x120cm (L)x 140 cm(H)	
Nbre de fardeaux / couche	12 fardeaux / couche	
Nbre de couche / palette	7 couches / palette	
Nbre de fardeaux /palette	84 fardeaux / palette	
Nbre d'UVC/couche	96 UVC/couche	
Nbre d'UVC/palette	672 UVC/ Palette	
Poids net palette	403.20 kg	
Poids brut palette	466 kg environ	
DESCRIPTION TECHNIQUE		
Composition	Saccharose : 99,7 % Minimum	
Caractéristiques nutritionnelles	Glucides : 100 %	
Valeur énergétique moyenne	4 Kcal/g	
Matière première	Carrare C15	
Origine	Sucre de betterave française	
Matière sèche	99,8 %	
Coloration en solution	22,5 ICUMSA Maximum	
Granulométrie	1.7 à 3.2 mm	
Microbiologie		
Mésophiles	< 200 / 10 g	
Levures	< 20 / 10 g	
Moisissures	< 20 / 10 g	
E.Coli	< 1 / 10 g	
Staphylocoques aureus	< 10 / 10 g	

Conservation

Le sucre 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.