

## SUCRE LIQUIDE STANDARD

### DÉFINITION / ETIQUETAGE

Le SUCRE LIQUIDE de qualité STANDARD est une solution aqueuse de saccharose, obtenue par dissolution de sucre cristallisé de betterave dans de l'eau chaude déminéralisée. Les procédés mis en œuvre dans le domaine du traitement de l'eau et de la refonte rendent ce produit prêt à l'emploi.

Au sens de la Directive 2001/111/CE, il peut être mentionné sous sa dénomination réglementaire « Sucre liquide » et sur la liste des ingrédients : sucre liquide (sucre, eau).

### CARACTÉRISTIQUES

#### PHYSICO-CHIMIE

- Matière sèche (°Brix)..... 66,5 à 67,5
- Indice de réfraction 20°C..... 1,4569 à 1,4593 (valeur indicative)
- Densité 20/4 ..... 1,325 à 1,332 (valeur indicative)
- Sucres Réducteurs ..... 1,0 % maxi
- Cendres conductimétriques ..... 0,05 % maxi
- SO2 ..... 10 mg/kg maxi
- pH ..... 6,0 à 8,0
- Coloration (ICUMSA) : ..... 30 maxi (4 pts CE)
- Viscosité indicative 20°C ..... 220 Cps

**MICROBIOLOGIE** (UFC maxi/10g)\* : Mésophiles aérobies : 200 - Levures : 10 - Moisissures : 10

\*sauf conteneurs (pour lesquels les conditions de remplissage ne permettent pas de garantir les données microbiologiques).

**NUTRITIONNELLES** (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g pour un sucre liquide à 67° Brix) :

Energie (kJ / kcal)	1139 / 268
Lipides (g)	0
dont acides gras saturés	0
(g)	
Glucides (g)	67
dont sucres (g)	67
Protéines (g)	0
Sel (g)	0

### UTILISATIONS

Les sucres liquides trouvent de nombreuses applications dans les industries de **Boissons, Crèmes glacées, Fruits au sirop, Liqueurs, Sirops ...**

### CONDITIONNEMENTS

CONTENEURS
VRAC

Conteneurs 1000 l avec reprise par WERIT (cf. COND 016 et 17)

ROUTE - Température de livraison selon besoins

### STOCKAGE

Les sucres liquides sont à utiliser de préférence dans un délai de 2 mois après la date de chargement vrac ou la date de conditionnement pour les conteneurs.

L'entreposage est à effectuer à température ambiante supérieure à 15 °C, et pour le vrac dans des contenants munis de dispositifs d'entrée d'air bactériologiquement purifié.

Ce document a une durée de validité de 3 ans.

  
**Service Qualité**  
**Saint Louis Sucre**  
 74, avenue du Général de Gaulle  
 80700 ROYE