



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sucre Glace

Descriptif produit : Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Sucre(98%) Antiagglomérant : amidon (féculé non allergène à base de pomme de terre)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
Fécule de pomme de terre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou

d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	145 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	320 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	80 système métrique	Humidité	0.5 % (max 0.5%)
Polarisation	99.8 (min 99.8°Z)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution et prélever la quantité nécessaire pour la préparation. Bien refermer le sachet en le roulant et le stocker à l'abri de l'humidité. Le sucre glace est idéal pour la présentation des desserts juste saupoudrés. Il sert également à sucrer de la crème fouettée, à réaliser des glaçages express, à sucrer une préparation foisonnée au syphon, le travail de la pâte d'amande... du fait de sa granulométrie extrêmement fine, dite poudreuse. Le sucre glace se dissout d'autant plus vite dans les préparations grasses et aqueuses. Il reste plus généralement utilisé en saupoudreuse pour sucrer les gaufres, les crêpes et toute sorte de pâtisserie, ou simplement pour les décorer. Rendement : 1 sachet = 1 kg

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,700	400	0	0	100	98	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.05	10	Sachet		390x250x170	3165432569055
Sachet	1	1.005	1	Sachet			3165432560007
Couche	90	0	90	Sachet	9		
Palette	720	770.2	720	Sachet	72	1200x800x1500	13165432561216
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			