



53, rue Corbier thiébaud  
60270 Gouvieux FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT FINI

Version : 190107

R. Montuschat  
Qualité

J. Bourget  
Direction

*Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite*

Gamme :

Aides Aux Desserts

# SUCRE VANILLE DISGROUP

## DISGROUP

**830g**

**Code Produit :**

**P8431**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

*Dénomination légale :*

*SUCRE VANILLE*

*Idéal pour sucrer vos desserts, gâteaux et crêpes. Il peut aussi remplacer le sucre en poudre dans les glaces, yaourts, fromages blancs, salades de fruits.*

### COMPOSITION

Sucre, extrait de vanille, anti-agglomérant : amidon de maïs.

ORIGINE France, extrait de vanille de MADAGASCAR

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :

Poudre

Couleur :

jaune à brun

Goût / Odeur :

caractéristique du sucre vanillé

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité :

<10%

quantité d'extrait:

selon la recette validée en appel d'offre

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies

<300 000 UFC / g

Levures

<3000 UFC / g

Moisissures

<3000 UFC / g

Salmonelle

absence dans 25g

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g**

énergie	1685	kJ
	396	kcal
matières grasses	0	g
dont acides gras saturés	0	g
glucides	99	g
dont sucres	97	g
protéines	0	g
fibres	0	g
sel	0	g

**CONDITIONS PARTICULIERES**

Durée de vie totale du produit : 36 mois déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 24 mois

Conservation : A conserver à température ambiante, au sec à l'abri de l'air et de la lumière.  
Après ouverture, bien refermer pour une meilleure conservation

**MODE D'EMPLOI**

Le sucre Vanillé aromatise les glaces, les crèmes, les produits laitiers, les gâteaux, les biscuits, les ganaches, les salades de fruits, les compotes. Il décorera également votre assiette.

**DOSAGE PRECONISE**

selon la recette et l'intensité du goût de vanille voulu

**CONTAMINANTS**

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : peut contenir des traces de moutarde, céleri, sésame et gluten.

OGM non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01)

Ionisation produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)



**CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION**

Code Barre	3700798005290
Code douanier	1701910000
Conditionnement	pot PET 1000mL
contenance UVC	830g
Poids brut PCB en g	5524
Nombre d'UVC par PCB	6
Nombre de PCB par couche palette	21
Nombre de couche palette	3
Poids brut palette en kg	368