



EAN13:

Mis à jour le : 17/01/2005

Indice de révision: 2

Référence produit: 97040

Nomenclature douanière:

FICHE TECHNIQUE

Sirup de canne

DESIGNATION

SIROP DE CANNE Marie Bouchard 1L

COMPOSITION

Sucre de canne, eau

LEGISLATION

Conforme à la législation en vigueur sur les sirops. (Décret 92-818 du 18/08/1992 complété par le décret 97-914 du 30/09/97)

CARACTERISTIQUES

Organoleptiques

Couleur **Beige très clair**
 Aspect **Liquide Limpide**
 Odeur **Caractéristique de la canne à sucre**
 Saveur **Caractéristique de la canne à sucre**

Physicochimie

Brix réfractométrique (%) **66 +/- 1** *Mesure du taux de sucre par réfractométrie*
 Densité à 20°C **1.324 +/- 0.005**
 pH (Unité pH) **7 +/- 0.5**
 Taux de sucre (g/L) **860 +/- 10**

Microbiologie

Flore totale (UCF/g) **200** *AFNOR NF V 08-051*
 Levures (UCF/g) **10** *AFNOR XP V 08-059*
 Moisissures (UCF/g) **10** *AFNOR XP V 08-059*

CONDITIONNEMENT-STOCKAGE-CONSERVATION

COLISAGE	Contenance UC	UC/carton	Couches/Pal	Colis/couches	Total UC/Pal
	100 cL	6	4	19	456

Traçabilité par n° de lot sur l'UC et le suremballage.

Durée d'utilisation optimale : 36 mois.

Produit à stocker à température de +5°C à + 20°C en emballage d'origine. A conserver au frais après ouverture.

UTILISATION

Pour boissons rafraîchissantes, à diluer 8 fois. Pur en nappages desserts, base cocktail.