

## 1. Description

Co-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication du sucre de canne. Se présente sous la forme d'un liquide visqueux et homogène, de couleur marron foncé à noir, d'odeur et de saveur caractéristiques du réglisse.

## 2. Législation

Mélasses de canne à sucre issue de l'agriculture biologique\*

## 3. Spécifications

Brix hydrométrique	75-80 °
Cendres brutes	6-8 %
Humidité	25-28 %
Sucres totaux (exprimés en saccharose)	45-55 %
Viscosité à 20 °C	2 000 – 6 000 cP

Ces chiffres représentent une moyenne indicative, des livraisons effectuées à ce jour, et ne constituent, en aucun cas, des garanties qualitatives.

## 4. Transport / Conditionnement

**IBC** : 1000 Litres

**VRAC** : en camion-citerne équipé de pompe.

**Autres conditionnements** : nous consulter.

## 5. Conservation

Produit stable dans des conditions normales de conservation.

DLUO : 18 mois à compter de la date de livraison.