

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. Destination

Matière première pour aliments des animaux.

3. Législation

Mélasse de canne à sucre issue de l'agriculture biologique*. Conforme au règlement (CE) n°767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux.

4. Certification

Bureau Veritas FR-BIO-10

5. 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.

6. Transport / Conditionnement

IBC : 1000 Litres

VRAC : en camion-citerne équipé de pompe.

Autres conditionnements : nous consulter.

7. Conservation

Produit stable dans des conditions normales de conservation.

DLUO : 12 mois à compter de la date de livraison.