

REF. LF10095

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspect physique	Poudre blanche ou légèrement crème
Aspect organoleptiques	Inodore et sans goût.
Origine	Obtenu à partir de Cellulose pure, principe constituant la partie solide des végétaux, réduite en poudre
Description chimique	Ether méthylique de cellulose Poids moléculaire allant de 20000 à 380000 Formule chimique : $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)_n$ - avec R_1 , R_2 , et R_3 pouvant être H ou CH_3 ou $CH_2 CH_3$

DESCRIPTION	
Mode d'action/Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Valeur calorique nulle ➤ La méthylcellulose est non ionique ➤ Soluble dans l'eau froide mais insoluble dans l'eau chaude. Ceci confère aux méthylcelluloses une propriété unique pour des texturants alimentaires : ils gélifient à chaud. ➤ Insoluble dans les solvants organiques purs ➤ Gélifie et gonfle à chaud entre 50 – 80°C ➤ Thermoréversible : redevient liquide lors du refroidissement ➤ Hygroscopique ➤ Non ionique ➤ Stable à des pH allant de 3 à 10 ➤ Meilleure résistance à l'attaque des micro-organismes par rapport aux gommes ➤ Compatible avec la plupart des gommes - synergie avec certains dérivés de l'amidon ➤ Pour disperser le produit sans grumeaux, pré-mélanger la méthylcellulose avec d'autres ingrédients secs. ➤ Disperser et mélanger dans une eau chaude portée à 80°C puis maintenir l'agitation à température ambiante jusqu'à formation du gel. ➤ Pour récupérer une solution liquide, réaliser un refroidissement de la solution par ajout d'eau glacée ou mettre dans un bac d'eau glacée ou bien laisser refroidir lentement. ➤ Pour augmenter la viscosité de votre gel, il suffit d'augmenter le dosage et inversement. ➤ Economique : <ul style="list-style-type: none"> - Le caractère de thermoréversibilité permet de récupérer le produit pour une utilisation ultérieure - Pas de perte d'huile de friture car elle sera moins absorbée par les produits grâce à l'effet barrière de la méthylcellulose - De plus, la structure des produits étant renforcée à la friture, l'huile reste propre et réutilisable ➤ Substitue certains allergènes majeurs : <ul style="list-style-type: none"> - Remplace le gluten - Remplace les œufs dans les meringues, macarons, guimauves, financier



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.320

Version 3

MàJ: 19.03.2025

Page 1 sur 6

UTILISATION			
Type d'application	Dosage	Mode d'action	Résultats
Produits panés	1%	Barrière protectrice	Réduit l'absorption de l'huile et améliore le rendement
Croquettes	0.1 – 0.5%	Barrière protectrice Action liante Stabilisant	Préserve la sensation de chaud en bouche Maintient la structure Stabilise la structure aérée pendant le traitement thermique
Produits extrudés	0.4 – 3%		
Produits aérés	0.2 – 0.5%		
Beignets, donuts et produits à pâtes frites	0.1 – 0.25%	Barrière protectrice Forte rétention d'eau Forte rétention d'eau + gélification à chaud Bonne synergie avec les amidons, rétention d'eau + gélification à Chaud Rétention d'eau	Rétention d'eau + réduction de l'huile absorbée Pas de débordement du fourrage pendant la cuisson Remplace le réseau glutinique en apportant élasticité et volume. Améliore le démoulage Les crèmes sont stables à la chaleur, texture crémeuse à température ambiante et aérée Emulsifiant secondaire Volume augmenté
Fourrages (crèmes pâtisseries, tourtes etc.	0.1 – 1%		
Produits sans gluten	0.1 – 0.5%		
Gaufres et pancakes	0.1% - 0.3%		
Crèmes pâtisseries	0.5%		
Produits à pâte jaune (cakes, muffins, etc.)	0.1 – 0.5%		
Produits laitiers surgelés	0.1 – 0.5%	Rétention d'eau	Diminue la formation de cristaux de glaces, améliore l'onctuosité
Soupes, sauces et émulsions	0.15 – 0.3%	Réduit les tensions de surface Synergie avec d'autres hydro colloïdes et épaississants déjà présents	Stabilise les émulsions (eau/huile) Améliore l'onctuosité et la consistance, stable à la cuisson.
Mousses aux fruits	Jusqu'à 40g/kg de purée de fruits	Stabilise	Améliore et stabilise le foisonnement des mousses aux fruits



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.320

Version 3

MàJ: 19.03.2025

Page 2 sur 6

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
04.2 Fruits et légumes transformés 04.2.1 Fruits et Légumes séchés 04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure 04.2.4 Préparations de fruits et de légumes - à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 Décorations, enrobages et fourrages 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes 04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires 04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
05 Confiserie	
05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE – Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine 05.3 Chewing-Gum 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
07 Produits de Boulangerie	
07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek 07.2 Produits de Boulangerie Fine	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<i>Liste non exhaustive – Pour d'autres utilisations, il vous appartient de vérifier la conformité de celle-ci en vous reportant au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées</i>	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.320

Version 3

MàJ: 19.03.2025

Page 3 sur 6

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	Max 10 % *
Cendres sulfatées	Max 1.5 % *
pH	5 – 8 *
Viscosité (2% in water, à 20°C)	3500 – 5600 cP
<u>Métaux Lourds</u>	
Plomb	Max 2 ppm *
<u>Caractéristiques Microbiologiques</u>	
Flore aérobie totale	Max 500 ufc/g
Levures	Max 500 ufc/g
Moisissures	Max 500 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Max 100 ufc/g
Bacillus Cereus	Max 100 ufc/g
* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	0 kcal / 0 kJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Fibres	93,5 g
Protéines	0 g
Sel	0,975 g
Minéraux :	
- Sodium	390 mg
- Chlorure	610 mg
- Fer	15 mg



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céleris et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Fruits à coque et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lupin et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	X
Kasher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.320

Version 3

MàJ: 19.03.2025

Page 5 sur 6

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte de 1 Kg net – Cartons de 12 x 1kg – Palettes de 30 cartons (360 kg)
Conditions de conservation	A stocker dans un endroit sec et propre, dans son emballage d'origine et éloigné de toute source de chaleur.
Durée de vie	3 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1kg ⇒ 10095

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.320

Version 3

MàJ: 19.03.2025

Page 6 sur 6