

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspects physiques	Poudre blanc cassé à marron clair
Aspects organoleptiques	Odeur et goût neutres
Origine	Extrait d'algues rouges du type Rhodophyceae par extraction aqueuse. Aucun autre solvant ne devrait être utilisé pour la précipitation autre que le méthanol, l'éthanol ou l'isopropanol.
Composition	Carraghénane (E407), Dextrose
Description chimique	Contient principalement des sels de potassium, de sodium, de calcium et de magnésium, ainsi que des glucides sulfatés qui se décomposent après hydrolyse en galactose et en 3,6 anhydrogalactose.

DESCRIPTION

Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none">➤ Additif alimentaire utilisé comme texturant➤ Agent gélifiant ayant besoin de calcium et idéalement de protéines laitières pour réagir➤ Fonctionne également avec les protéines laitières, dans ce cas, le dosage est augmenté➤ Stable en congélation/décongélation à faible viscosité➤ Soluble dans l'eau chaude➤ Insoluble dans l'alcool à une dilution de 1,5%➤ La gélification se met en place lors du refroidissement➤ Gel mou, élastique, thixotrope et thermoréversible➤ Une texture épaisse est obtenue en remplissant à une température inférieure : la structure se met en place en même temps que la solubilisation (50-70°C)➤ Evite les giclures pendant le conditionnement
Utilisations	<ul style="list-style-type: none">➤ Peut être utilisé dans des milieux aqueux, laitiers ou à base de fruits, avec différentes teneurs en solides totaux. Il est cependant standardisé en milieu laitier pour assurer une réactivité constante dans les desserts lactés remplis à froid➤ Desserts lactés : particulièrement adapté à la fabrication de desserts lactés fourrés à froid tels que flans, desserts multicouches.➤ À une dose de 0,08% à 0,30%, il produit une texture gélifiée et confère une sensation en bouche épaisse et crémeuse➤ Préparations instantanées➤ Gel à l'eau➤ Confiseries➤ Glaces

RECETTE	
Coulis de noix de coco	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 200 g de purée de noix de coco décongelée - 16 g de sucre - 0,6 g de carraghénane iota
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le carraghénane iota dans le sucre - Incorporer dans la purée de noix de coco décongelée - Mixer - Mettre en place
Gelée de mandarine	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 300 g de purée de mandarine - 16 g de sucre - 0,6 g de carraghénane iota
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Pré Mélanger carraghénane iota dans le sucre correctement - Incorporer à la purée de mandarine décongelée - Chauffer jusqu'à l'ébullition tout en mélangeant - Couler directement dans le récipient souhaité
Crèmeux caramel	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 180 g de sucre - 300 g de crème - 200 g de lait - 3 g de carraghénane iota
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Pré Mélanger le carraghénane iota dans une partie du sucre (30g). - Cuire le sucre restant au caramel - Décuire avec la crème préalablement chauffée - Ajouter le lait et le mélange carraghénane/sucre - Porter à ébullition le tout en mélangeant - Débarrasser au frais - Mixer avant utilisation pour bien lisser le crèmeux
Crèmeux crème brûlée	
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - 600 g de crème liquide UHT 35 % MG - 75 g de sucre - 7,5 g de gousse de vanille - 75 g de jaunes d'oeufs - 3 g de carraghénane iota
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> - Pré Mélanger le carraghénane iota dans le sucre - Ajouter la vanille gousse - Incorporer dans la crème - Faire bouillir - Incorporer les jaunes d'oeufs - Mixer - Couler

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
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 Préparations de fruits et de 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) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires 04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruit ou de légumes	10 000 mg/kg – Maximum employés seuls ou en mélanges avec E400 – 404, E406, E407, E410, E412, E415 et E418.
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 - Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis aux fins du présent règlement, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetée dans la bouche par un pression sur la minibarquette ou la minicapsule. 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 à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
07 Produits de Boulangerie	
07.1 Pain et Petits Pains - à 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) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes



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.129

Version 4

MàJ: 20.06.2023

Page 3 sur 6

<p>16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes</p>	<p>Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes</p>
<p>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</p>	

SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
Gel cisailé (à 0,3 %)	2,3 – 3,5 mN.m
pH (Solution à 1%)	8 - 11
Perte au séchage	Max 12 % *
Granulométrie (< 250 µm)	Min 95 %
Métaux lourds	
- Plomb	Max 5 ppm *
- Mercure	Max 1 ppm *
- Arsenic	Max 3 ppm *
- Cadmium	Max 2 ppm *
Caractéristiques microbiologiques	
Germes totaux	Max 5000 ufc/g *
Moisissures et levures	Max 300 ufc/g *
Levures	Max 300 ufc/g *
E.coli	Absence dans 5 grammes *
Salmonelles spp.	Absence dans 10 grammes *
<p>* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.</p>	



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.

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	210 Kcal / 890 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	32 g
- Sucres	32 g
Fibres alimentaires	43 g
Protéines	0 g
Sel	4,8 g
Minéraux	
- Sodium	1930 mg
- Calcium	270 mg
- Potassium	4420 mg
- Magnésium	55 mg

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



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.129

Version 4

MàJ: 20.06.2023

Page 5 sur 6

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	
Casher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique de 150 g ou 1 Kg net - Carton de 25 Kg net avec sache interne en PE.
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur dans son emballage fermé
Durée de vie	36 mois en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 150 g ⇒ 10042 1 Kg ⇒ 10117 25 Kg ⇒ 10046

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
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



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.129

Version 4

MàJ: 20.06.2023

Page 6 sur 6