

### CARACTÈRES GÉNÉRAUX

<b>Aspects physiques</b>	Poudre blanc cassé à marron clair
<b>Aspects organoleptiques</b>	Odeur et goût neutres
<b>Origine</b>	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.
<b>Composition</b>	Carraghénane (E407), Dextrose
<b>Description chimique</b>	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

<b>Mode d'action / Propriétés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Additif alimentaire utilisé comme texturant</li><li>➤ Agent gélifiant ayant besoin de calcium et idéalement de protéines laitières pour réagir</li><li>➤ Fonctionne également avec les protéines laitières, dans ce cas, le dosage est augmenté</li><li>➤ Stable en congélation/décongélation à faible viscosité</li><li>➤ Soluble dans l'eau chaude</li><li>➤ Insoluble dans l'alcool à une dilution de 1,5%</li><li>➤ La gélification se met en place lors du refroidissement</li><li>➤ Gel mou, élastique, thixotrope et thermoréversible</li><li>➤ 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)</li><li>➤ Evite les giclures pendant le conditionnement</li></ul>
<b>Utilisations</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 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</li><li>➤ Desserts lactés : particulièrement adapté à la fabrication de desserts lactés fourrés à froid tels que flans, desserts multicouches.</li><li>➤ À une dose de 0,08% à 0,30%, il produit une texture gélifiée et confère une sensation en bouche épaisse et crémeuse</li><li>➤ Préparations instantanées</li><li>➤ Gel à l'eau</li><li>➤ Confiseries</li><li>➤ Glaces</li></ul>

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



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 2 sur 6

<b>LIMITES REGLEMENTAIRES</b>	
<b>CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES</b>	<b>QUANTITE MAXIMALE</b>
<b>03 Glaces de consommation</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
<b>04 Fruits et Légumes</b>	
<b>04.2 Fruits et légumes transformés</b> <b>04.2.1 Fruits et Légumes séchés</b> <b>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b> <b>04.2.4 Préparations de fruits et de légumes - à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4, Décorations, enrobages et fourrages</b> <b>04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes</b> <b>04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires</b> <b>04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</b> <b>04.2.6 Produits de pommes de terre transformés</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
<b>04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires</b> <b>04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</b> <b>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruit ou de légumes</b>	10 000 mg/kg – Maximum employés seuls ou en mélanges avec E400 – 404, E406, E407, E410, E412, E415 et E418.
<b>05 Confiserie</b>	
<b>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</b> <b>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.</b> <b>05.3 Chewing-Gum</b> <b>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</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
<b>07 Produits de Boulangerie</b>	
<b>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</b> <b>07.2 Produits de Boulangerie Fine</b>	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><b>16 Desserts</b>, 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	
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	
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 %
<b>Métaux lourds</b>	
- Plomb	Max 5 ppm *
- Mercure	Max 1 ppm *
- Arsenic	Max 3 ppm *
- Cadmium	Max 2 ppm *
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
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.



### DONNEES REGLEMENTAIRES

<b>OGM</b>	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,
<b>Ionisation</b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,
<b>Nanoparticules</b>	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
<b>Halal</b>	X	
<b>Casher</b>	X	X
<b>Végétalien</b>	X	
<b>Végétarien</b>	X	

### CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

<b>Emballage</b>	Boîte plastique de 150 g ou 1 Kg net - Carton de 25 Kg net avec sache interne en PE.
<b>Conditions de conservation</b>	A l'abri de l'humidité et de la chaleur dans son emballage fermé
<b>Durée de vie</b>	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