

REF. LF10167

CARACTERES GENERAUX

Aspects physiques	Poudre granulée blanche à légèrement jaune
Aspects organoleptiques	Saveur : Neutre à légèrement sucrée Sans odeur
Origine	Fibre issue de la Chicorée
Statut Chimique	Fibre très soluble Appartenant au groupe des fructanes, l'inuline est un oligosaccharide non digestible constitué d'unités de fructose avec des liaisons β 2-1, se terminant principalement par une unité de glucose.

DESCRIPTION

Fonctions / Propriétés	Peut être facilement ajouté à de nombreux produits alimentaires et boissons pour un bénéfice nutritionnel.
Applications	➤ Pâtisseries ➤ Confiseries ➤ Crèmes glacées ➤ Boissons

RECETTE

Gelée d'ananas

Ingrédients	- 285 g de purée d'ananas décongelée - 23 g de sucre - 81 g d'eau - 100g d'INULINE - 10g de Pectine 325NH95
Réalisation	- Mélanger le la pectine, l'inuline et le sucre - Mélanger l'eau à la purée d'ananas - Mettre les poudres dans les liquides - Mixer - Monter en température tout en mélangeant - Atteindre l'ébullition et stopper la chauffe - Mixer - Servir dans les verrines

SPECIFICATIONS	
<u>Spécifications Physico-chimiques</u>	
Inuline (Pureté)	Min. 85 %
Extrait Sec (D.M.)	Min. 95 %
Glucose + fructose + saccharose	Max. 15 %
Densité	550 - 800 g/L
pH (10% dans l'eau)	5 – 7
Solubilité (à 25°C)	Min. 200 g/l
Cendre	Max. 0.2 %
<u>Métaux Lourds</u>	
Arsenic	Max. 0.1 ppm
Cadmium	Max. 0.01 ppm
Mercure	Max. 0.01 ppm
Plomb	Max. 0.1 ppm
<u>Spécifications microbiologiques</u>	
Flore Totale	Max. 1000 ufc /g
Moisissures	Max. 20 ufc /g
Levures	Max. 20 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	Max. 100 ufc/g
Enterobacteries	Max. 1 ufc /g
Salmonelles	Absence dans 400 grammes
<i>Listeria</i>	Absence dans 25 grammes

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	218 Kcal / 884 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	12 g
- Sucres	12 g
Protéines	0 g
Fibres	85 g
Sel	0.1 g



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	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Céleris et produits à base de céleri	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Fruits à coque et produits dérivés	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Mollusques et produits à base de mollusques	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Moutarde et produits à base de moutarde	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Lait et produits à base de lait	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Lupin et produits à base de lupins	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Œufs et produits à base d'œufs	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Poissons et produits à base de poissons	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Soja et produits à base de soja	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ 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	
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.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique de 1 KG – Cartons de 12 x 1 kg – Palette de 30 cartons (360 kg)
Conditions de conservation	À l'abri de l'humidité (Humidité relative < 60%) et de la chaleur (< 25°C) en emballage fermé
Durée de vie	5 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE

1Kg ⇒ 10167

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

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



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.273

Version 5

MàJ: 12/02/2024

Page 4 sur 4