

# Sorbitol en poudre 5kg

**LOUIS FRANÇOIS**  
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

Sorbitol Pulver 5kg

E420i

 **CHEF**  
*Gourmet*

Certified  
  
Corporation

**REF. LF10181**

## CARACTÈRES GÉNÉRAUX

<b>Aspects physiques</b>	Poudre cristalline blanche purifiée de sorbitol avec une granulométrie grossière.
<b>Aspects organoleptiques</b>	Inodore de saveur douce
<b>Origine</b>	Maïs
<b>Description chimique</b>	<p>Le sorbitol est obtenu par hydrogénation de D-glucose. Il se compose principalement de D-sorbitol. Selon la teneur en D-glucose, la fraction du produit qui n'est pas du D-sorbitol contient des substances apparentées telles que du mannitol, de l'itol ou du maltitol.</p> <p>Nom chimique : D-glucitol Formule chimique : C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub> Poids moléculaire : 182,2 g/mol</p>

## DESCRIPTION

<b>Mode d'action / Propriétés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Agent stabilisant.</li><li>➤ Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol.</li><li>➤ Hydrophile puissant</li><li>➤ Retient et stabilise l'humidité (maitrise de l'AW)</li><li>➤ Bactériostatique.</li><li>➤ Non volatile</li><li>➤ Conserve la plasticité des pâtes</li><li>➤ N'est pas un sucre : ne colore pas les pâtes.</li></ul>
<b>Utilisations</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Cuisson des céréales : biscuiterie, viennoiseries...</li><li>➤ Ganaches, fourrages</li><li>➤ Pâtes à tartiner, coulis</li><li>➤ Tous produits alimentaires en général à la quantité suffisante pour obtenir l'effet souhaité, le dosage étant généralement de 25 à 50g/kg de masse</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.123

Version 3

MàJ: 21.11.2023

Page 1 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 – A des fins autres que l'édulcoration)
- Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	Quantum Satis (Groupe IV)
<b>04 Fruits et Légumes</b>	
<b>04.2.1 Fruits et légumes séchés</b>	Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
<b>04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b>	Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
<b>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</b>	Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
- Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boisson à base de jus de fruits.	Quantum Satis (Groupe IV)
<b>04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE</b>	
- Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique rétablie ou sans sucres ajoutés	Quantum Satis (Groupe IV)
<b>04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</b>	
- Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	Quantum Satis (Groupe IV)
<b>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes</b>	
- Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	Quantum Satis (Groupe IV)
<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 – A des fins autres que l'édulcoration)
<b>05 Confitures</b>	



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.123

Version 3

MàJ: 21.11.2023

Page 2 sur 6

<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>		Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration) Quantum Satis (Groupe IV)
<b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l'haleine</b>		Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement produits sans sucres ajoutés</li> <li>- Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao ou de fruits secs, de lait ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.</li> </ul>	Quantum Satis (Groupe IV)
<b>05.3 Chewing-gum</b>		Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement produits sans sucres ajoutés</li> </ul>	Quantum Satis (Groupe IV)
<b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>		Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement sauces</li> <li>- Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés</li> </ul>	Quantum Satis (Groupe IV)
<b>07 Produits de boulangerie</b>		
<b>07.1 Pain et petits pains</b> – 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; <i>friss búzakenyér, fehé é s félbarna kenyerek</i>		Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
<b>07.2 Produits de boulangerie fine</b>		Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</li> </ul>	Quantum Satis (Groupe IV)
<b>16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>		Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</li> </ul>	Quantum Satis (Groupe IV)
<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>		



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.123

Version 3

MàJ: 21.11.2023

Page 3 sur 6

<b>SPÉCIFICATIONS</b>	
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	
Humidité	Max. 1 % *
Sorbitol (en base sèche)	Min. 98 %
Granulométrie (< 200 µm)	Max. 5 %
Granulométrie (> 800 µm)	Max. 20 %
pH	5 - 7
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
Germes totaux	Max. 200 ufc/10 g
Moisissures et levures	Max. 10 ufc/10 g
Levures	Max. 10 ufc/10g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.	

<b>DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G</b>	
Valeur Energétique	240 Kcal / 1000 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	100 g
- Sucres	0 g
- Polyols	100 g
Protéines	0 g
Fibres	0 g
Sel	0 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.

Réf : QUAL.FT.123

Version 3

MàJ: 21.11.2023

Page 4 sur 6

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 fabriquée avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011.
Mention réglementaire	Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	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**

<b>Emballage</b>	Sac de 5 kg
<b>Conditions de conservation</b>	Stocker à l'intérieur, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
<b>Durée de vie</b>	24 mois en conditionnement d'origine fermé

**CODE ARTICLE** 5 Kg ⇒ 10181

*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.123

Version 3

MàJ: 21.11.2023

Page 6 sur 6