

REF. LF10274

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspects physiques	Poudre de couleur blanche à grise, voire brune
Aspects organoleptiques	Sans odeur désagréable
Composition	Isolat de protéine de Pomme de Terre

DESCRIPTION

Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agent foisonnant ➤ Soluble dans l'eau ➤ Pouvoir liant coagulant ➤ Le produit est stable à la chaleur ➤ Fonctionnel en milieu neutre
Utilisations	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Meringues, coques de macarons, biscuits pour entremets <p>Dosage recommandé :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 2% de la masse totale pour les macarons ➤ 0,5 % à 2 % pour les meringues et autres biscuits <p>Pour remplacer 100 g de blanc d'œufs dans un appareil de 500 g au total. Pour un dosage à 2% : on remplace les blancs d'œufs par 500g x 2% = 10g et 100g – 10g = 90 g d'eau.</p>

RECETTE

Coques de Macarons

Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 48 g de Sucre Glace ➤ 27 g de Poudre d'amande ➤ 18 g d'Eau ➤ 2 à 2,5 g de Protéine de Pomme de Terre ➤ 6 g de sucre semoule
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mélanger le sucre glace tamisé et la poudre d'amande. ➤ Mélanger la protéine de Pomme de Terre dans l'eau et homogénéiser autant que possible – Il peut rester quelques grumeaux. ➤ Ajouter le sucre puis battre à grande vitesse pendant 5 minutes. ➤ Incorporer les poudres (Sucre Glace et Poudre d'amande) au mélange contenant la Protéine de Pois. Mélanger jusqu'à obtenir une texture de ruban. ➤ Pocher des coques de 5g ➤ Laisser croûter une heure (la surface doit être sèche au toucher). ➤ Cuire 14 minutes à 155°C, humidité 100%, Ventilation au niveau 2 sur 5



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.675

Version 2

MàJ: 24/04/2024

Page 1 sur 4

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	Max. 9 %
pH (solution à 1%)	6 – 8
Protéines	Min. 90 %
Force de Gel	1.4 à 1.9 N
Solubilité	Min. 85 %
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore totale	Max. 1 000 000 UFC/g
Moisissures	Max. 100 UFC/g
Levures	Max. 100 UFC/g
E. Coli	Absence dans 1 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence dans 25 g
<u>Métaux Lourds</u>	
Arsenic	Max. 0.2 ppm
Cadnium	Max. 0.3 ppm
Mercure	Max. 0.1 ppm
Plomb	Max. 0.2 ppm

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	372 Kcal / 1577kJ
Lipides	0,1 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	Max. 0,2 g
- Sucre	Max. 0,2 g
Protéines	90,5 g
Fibres	0,2 g
Sodium	1,16 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	<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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Max 50 ppm	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

Pour toute utilisation conforme aux dosages conseillés (Max. 2,5 %), l'étiquetage de la présence de sulfites n'est pas obligatoire, car inférieure au seuil de 10mg/kg. Sous réserve de ne pas utiliser d'autres ingrédients contenant des sulfites.

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.

Réf : QUAL.FT.675

Version 2

MàJ: 24/04/2024

Page 3 sur 4

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique de 1kg - Cartons de 9x1kg – Palettes de 24 cartons (216kg)
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur (inf. 25°C) en emballage fermé, à l'écart de produits odorants.
Durée de vie	5 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 10274

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.675

Version 2

MàJ: 24/04/2024

Page 4 sur 4