

REF. LF10285

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspects physiques	Poudre blanche, jaunâtre, grisâtre clair ou brunâtre clair
Aspects organoleptiques	Légère odeur d'agrumes
Origine	La fibre est obtenue à partir d'épluchures d'agrumes

DESCRIPTION

Mode d'action / Propriétés	- Stabilise - Pouvoir suspensoïde - Apporte de la texture et du corps en bouche - Aspect brillant de la préparation préservée - Améliore le goût et la perception des arômes - Bonne stabilité dans les milieux acides
Utilisations	- Texturant, absorption de l'eau : 1% à 2% - Stabilisation des émulsions : 0.5%

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Viscosité (mPa/s)	3000 - 4500
pH (1 % sol.)	3.4 – 4.5
Perte à la dessiccation	Max 12%

Métaux lourds

- Plomb	Max 0.5 ppm
- Mercure	Max 0.5 ppm
- Arsenic	Max 0.5 ppm
- Cadmium	Max 0.5 ppm

Caractéristiques microbiologiques

Flore totale mésophile aérobie	Max 5000 ufc/g
Moisissures	Max 200 ufc/g
Levures	Max 200 ufc/g
E.coli	Absence dans 1 gramme
Staphylococcus aureus	Absence dans 10 grammes
Salmonelles	Absence dans 25 grammes

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	205 Kcal / 859 KJ
Lipides	1 g
- Acides gras saturés	0.4 g
Glucides	1 g
- Sucres	< 0.1 g
Fibres alimentaires	86 g
Protéines	5 g
Sel	18 mg
Minéraux	
- Potassium	949 mg
- Calcium	442 mg
- Phosphore	46 mg
- Fer	4 mg

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	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte de 1 Kg net
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Durée de vie	18 mois en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 10285

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.790
Version 2
MàJ: 18.02.2025
Page 3 sur 3