

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspects physiques	Poudre de couleur blanc crème
Aspects organoleptiques	Sans odeur, goût neutre
Composition	Maltodextrine, chlorure de potassium (E508), carraghénanes (E407), gomme de caroube (E410)

DESCRIPTION

Fonctions / Propriétés	• Facilement dispersible dans l'eau • Sans phosphate • Donne un gel transparent, assez élastique • Prise rapide
Applications	Permet de réaliser des spheres au cœur liquide (décor de pâtisserie, garniture...)
Dosage	4 – 5 % de la masse totale

RECETTES

Voiles et bain de sphérification

Ingrédients	➤ 4% de Gel sphère ➤ 5% sucre ➤ 91% eau
Réalisation	➤ Congeler la préparation à sphérifier à -18°C ➤ Mélanger le Gel sphère dans le sucre et mélanger les poudres dans l'eau ➤ Porter à ébullition puis laisser refroidir jusqu'à environ 70°C. Piquer le cœur congelé et le tremper dans le bain. Pour créer une couche plus résistante, tremper deux fois la sphère dans le bain. ➤ Déposer délicatement la sphère sur un support et laisser décongeler entièrement. Remarque : les billes congelées ne doivent pas être trop froides au moment du trempage, environ -18°C est une température appropriée. Voiles : couler directement après ébullition

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes. Ne peut pas être employée pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion
04 Fruits et Légumes	
04.2 Fruits et légumes transformés 04.2.1 Fruits et légumes séchés - Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. 04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure 04.2.4 Préparations de fruits et de légumes - à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 Décorations, enrobages et fourrages 04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes 04.2.5.4 Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes. Ne peut pas être employée pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion
05 Confiseries	
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 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine - Les additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E425 et E 440 ne peuvent pas être utilisés 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 projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. 05.3 Chewing-gum 05.4 Décorations, enrobages et fourrages , à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4, Préparations de fruits et de légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes. Ne peut pas être employée pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion
07 Produits de boulangerie	

	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 07.2 Produits de boulangerie fine	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes. Ne peut pas être employée pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion
	16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes. Ne peut pas être employée pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion
Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.		

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	306 kcal / 1277 kJ
Glucides	70,6 g
- Sucres	3,4 g
Lipides	0,1 g
Protéines	0,5 g
Fibres alimentaires	10,4 g
Sodium	97,4 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	
Végétarien	X	
Végétalien	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	1 Kg
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé. A l'abri de la lumière
Durée de vie	24 mois minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 10311

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.833
Version 1
MàJ: 09.01.2024
Page 5 sur 5