

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
<b>Aspects physiques</b>	Cristaux blancs
<b>Aspects organoleptiques</b>	Saveur fortement acide
<b>Origine</b>	L'acide tartrique est un composé très répandu dans le règne végétal soit sous forme libre, soit sous forme de sels. On le trouve dans de nombreux fruits et surtout le raisin. Les matières premières entrant dans sa fabrication sont exclusivement des sous-produits naturels provenant de la vinification.
<b>Description chimique</b>	Formule chimique : $C_4H_6O_6$ Formule développée : COOH-CHOH-CHOH-COOH Masse moléculaire : 150.1 g/mol

DESCRIPTION	
<b>Mode d'action / Propriétés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comme acide organique : jus de fruits, boissons gazeuses, confiseries et biscuiteries, acidification des moûts obtenus avec des raisins trop mûrs, stabilisant du goût, de la couleur et de la valeur nutritive des conserves.</li> <li>- Comme correcteur d'acidité : stabilisation du pH dans les confiseries, fabrication de confitures, préparations de pâtisseries (nappages, fourrages...), conserves, sauces...</li> <li>- La saveur acidulée est persistante et s'avère plus importante que l'acide citrique pour la préparation de gâteaux et de boissons.</li> <li>- Accentue la saveur acidulée de fruits</li> <li>- Hygroscopicité réduite, mais solubilité aisée dans l'eau et dans l'alcool</li> <li>- Action bactériostatique et de conservation</li> <li>- Capacité de former des complexes à action stabilisante sur les vitamines et les colorants</li> <li>- Très soluble dans l'eau et dans l'alcool</li> </ul>
<b>Utilisations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confiserie : goût acidulé de fruit qui exalte les arômes et les caractéristiques organoleptiques des bonbons, etc. Employé de préférence pour les goûts pamplemousse, citron et groseille et peut être également mélangé à l'acide citrique</li> <li>- Pâtisserie : Utilisé en tant que composant de poudre à lever et acidifiant des pâtes.</li> <li>- Moutardes et sauces culinaires</li> <li>- Traitement des fruits : acidifiant pour confitures, marmelades, nectars de fruits, fruits confits, stabilise les couleurs et les vitamines des conserves de fruits</li> <li>- Exalte les arômes de fruits dans les glaces</li> </ul>

DESCRIPTION	
<b>Utilisations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conserve de légumes : stabilise l'aspect, la couleur, le goût, le parfum et la valeur nutritive et exalte les arômes.</li> <li>- Conserve de poissons : conserve la fraîcheur du poisson, stabilise la couleur naturelle, le contenu en vitamines et la saveur</li> <li>- Indiqué pour les boissons rafraîchissantes non alcooliques dont il exalte les arômes de fruits</li> <li>- Industrie des graisses : stabilise les graisses et les huiles au cours du raffinage, protège la teneur en vitamines</li> </ul>

RECETTE	
<b>Confiture : adaptable pour la plupart des fruits</b>	
<b>Ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 500 g de fruits</li> <li>- 550 g de sucre</li> <li>- 3 g de Pectine Extra slow set</li> <li>- 3 g de solution d'acide tartrique</li> </ul>
<b>Réalisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prédisperser à sec la pectine dans 1 part de sucre (environ 50 g)</li> <li>- Verser en pluie le pré-mix et mélanger avec les fruits</li> <li>- Chauffer jusqu'à au moins 85 °C</li> <li>- Ajouter le sucre et mélanger</li> <li>- Continuer de chauffer jusqu'à obtenir la quantité de matière sèche souhaitée (typiquement 55 ° Brix au réfractomètre)</li> <li>- Ajouter la solution acide si nécessaire (pH &lt; 3,5)</li> </ul>
<b>Pâtes de fruits/Fourrage FRAISE</b>	
<b>Ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 300 g de purée de fraise</li> <li>- 65 g de sirop de glucose DE40 sans sulfite</li> <li>- 350 g de sucre</li> <li>- 16 g de Pectine</li> <li>- 5 g solution d'acide tartrique à 50%</li> </ul>
<b>Réalisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prédisperser à sec la pectine dans le sucre</li> <li>- Verser le tout en pluie dans la purée de fruits (si congelée : décongélation 24h avant)</li> <li>- Porter à ébullition et maintenir 30 secondes</li> <li>- Ajouter la solution d'acide</li> <li>- Vérifier que l'extrait sec est à 67° brix</li> <li>- Couler</li> <li>- Couper après 24h</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.069

Version 4

MàJ: 26/01/2021

Page 2 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 - Additifs)
<b>04 Fruits et Légumes</b>	
<b>04.2.1 Fruits et Légumes séchés</b> <b>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b> <b>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</b> <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 - Additifs)
<b>04.2.3 Fruits et légumes en conserve</b> <b>04.2.5.1 Confitures extra et gelées au sens de la directive 2001/113/CE</b> <b>04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crèmes de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</b> <b>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes</b>	Quantum Satis
<b>05 Confiserie</b>	
<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> <b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l'haleine - ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, 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</b> <b>05.3 Chewing-Gum</b> <b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 200/36/CE</b>	5 000 mg/kg
<b>07 Produits de Boulangerie</b>	
<b>07.1 Pain et Petits Pains – 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; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</b> <b>07.2 Produits de Boulangerie Fine</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.</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.069

Version 4

MàJ: 26/01/2021

Page 3 sur 6

<b>SPÉCIFICATIONS</b>	
<b>Spécifications Physico-Chimiques</b>	
Pureté (teneur en acide tartrique pur)	Min. 99,7 %
Pouvoir rotatoire spécifique	+12 ° à +12,8 °
Perte au séchage	Max. 0,2 %
Cendres sulfuriques (résidu à la calcination)	Max. 0,05 %
Acide oxalique	Max. 50 ppm
<b>Métaux lourds (&lt; 5 ppm)</b>	
- Plomb	Max. 0,5 ppm
- Mercure	Max. 0,5 ppm
- Arsenic	Max. 0,5 ppm
- Cadmium	Max. 0,5 ppm
- Fer	Max. 5 ppm
<i>Produit conforme aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.</i>	

<b>DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G</b>	
Valeur Energétique	300 Kcal / 1300 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	< 2,5 g
Minéraux	
- Potassium	< 5 mg
- Sodium	< 1 mg
- Calcium	< 1 mg



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

DONNEES REGLEMENTAIRES	
<b>OGM</b>	<i>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,</i>
<b>Ionisation</b>	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
<b>Nanoparticules</b>	<i>Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux,</i>
<b>N° CAS / CE</b>	87-69-4 / 201-766-0

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	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 de 1 kg
Conditions de conservation	Stocker à l'abri de l'humidité, dans un emballage hermétique, à température ambiante.
Durée de vie	5 ans en conditionnement d'origine fermé Ce produit à une tendance au mottage, le stockage prolongé est déconseillé.

**CODE ARTICLE**      1 Kg ⇒ 110A

*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.069

Version 4

MàJ: 26/01/2021

Page 6 sur 6