

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

| | |
|--------------------------------|---|
| Aspects physiques | Poudre de couleur blanc-crème |
| Aspects organoleptiques | Inodore, insipide |
| Origine | GRACILARIA : Algues rouges, familles des Rhodophycées |
| Description chimique | Polygalactoside |

DESCRIPTION

| | |
|-----------------------------------|---|
| Mode d'action / Propriétés | <ul style="list-style-type: none">➤ Gélifiant naturel utilisé comme texturant et stabilisant.➤ Gélifie après ébullition et forte agitation puis refroidissement➤ Thermoréversible à 92°C➤ Donne un gel ferme, transparent et cassant instable en présence d'alcool et en milieux acide➤ Apparition de synérèse lors du stockage➤ Non stable à la congélation/décongélation➤ Idéal pour la fabrication de gelées chaudes en restauration |
| Utilisations | Industrie agro-alimentaire, biotechnologie, pharmacie, dentaire et cosmétologie |

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

| DOMAINES D'APPLICATIONS | DOSES CONSEILLÉES |
|---|--------------------------|
| Crèmes légères sous pression | 0,5 à 1 g/Kg |
| Laits aromatisés | 1 à 2 g/L |
| Crèmes légères longue conservation | 2 à 5 g/Kg |
| Produits lactés, sauces, potages, bouillons | 5 à 10 g/L |
| Produits de biscuiterie, pâtisserie et glaciers, Préparations instantanées pour desserts Produits à base de matières grasses allégées | 5 à 10 g/Kg |
| Spécialités laitières et confiseries | 10 à 20 g/Kg |
| Produits diététiques | 20 à 40 g/Kg |

| LIMITES REGLEMENTAIRES | |
|--|---|
| CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES | QUANTITE MAXIMALE |
| 03 Glaces de consommation | Quantum Satis (Groupe I - Additifs) |
| 04 Fruits et Légumes | |
| 04.2.1 Fruits et Légumes séchés 04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes 04.2.5.4 Beurres 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) |
| 04.2.5.2 Confiture, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes | 10 000 mg/kg Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. |
| 05 Confiserie | |
| 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 - 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 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 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4 | Quantum Satis (Groupe I - Additifs) |
| 07 Produits de Boulangerie | |
| 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 07.2 Produits de Boulangerie Fine | Quantum Satis (Groupe I - Additifs) |
| 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) |
| 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 | |



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.059

Version 4

MàJ: 03.10.2023

Page 2 sur 5

| SPÉCIFICATIONS | |
|--|----------------------------|
| <u>Caractéristiques physico-chimiques</u> | |
| Humidité | Max. 15 % |
| Extrait sec | Min. 85 % |
| Cendres | Max. 6.5 % * |
| Force de gel | Min. 700 g/cm ² |
| Point de gélification | 37 °C ± 5 °C |
| <u>Métaux lourds</u> | |
| Plomb | Max. 5 ppm * |
| Mercure | Max. 1 ppm * |
| Arsenic | Max. 3 ppm * |
| Cadmium | Max. 1 ppm * |
| <u>Caractéristiques microbiologiques</u> | |
| Flore Totale | Max. 5000 ufc/g * |
| Levures et moisissures | Max. 300 ufc/g * |
| Salmonelles | Absence dans 5 grammes * |
| E.coli | Absence dans 5 grammes * |
| * conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées. | |

| DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G | |
|--|-----------------------|
| Valeur Energétique | 167,8 Kcal / 701,4 KJ |
| Lipides | 0 g |
| - Acides gras saturés | 0 g |
| Glucides | 0 g |
| - Sucres | 0 g |
| Fibres | 83,9 g |
| Protéines | 0 g |
| Sel | 0,25 g |
| Minéraux | |
| - Sodium | 100 mg |
| - Calcium | 50 mg |
| - Potassium | 20 mg |
| - Phosphore | 5 mg |
| - Magnésium | 2 mg |
| - Fer | 2 mg |
| - Niacine | 0,2 mg |
| - Iode | 0,1 µg |



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.059

Version 4

MàJ: 03.10.2023

Page 3 sur 5

| 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 | <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> |
| Ionisation | <i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i> |
| Nanoparticules | <i>Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,</i> |
| N° CAS / CE | 9002-18-0 / 232-658-1 |

| 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.059

Version 4

MàJ: 03.10.2023

Page 4 sur 5

| CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE | |
|-----------------------------|--|
| Emballage | Boîte de 1 Kg |
| Conditions de conservation | Doit être stocké dans un endroit sec, en emballage fermé |
| Durée de vie | 3 ans minimum en conditionnement d'origine fermé |

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 130A

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

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.059

Version 4

MàJ: 03.10.2023

Page 5 sur 5