LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

Agar-agar en poudre 1kg

Agar-Agar Pulver 1kg

E406 – Gélifiant

CHEF Gourmet

Certified B Corporation

REF. LF1300A

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	➢ 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

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.

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 er 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 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* ***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.

SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
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
Métaux lourds	
Plomb	Max. 5 ppm *
Mercure	Max. 1 ppm *
Arsenic	Max. 3 ppm *
Cadmium	Max. 1 ppm *
Caractéristiques microbiologiques	
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 règlementation (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.

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,*
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.

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.