

REF. LF1400L

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspects physiques	Sirop de sucre inverti (obtenu par inversion à 95 % du saccharose), puis cristallisé, se présentant sous l'aspect d'une pâte blanche/jaunâtre et moelleuse.
Aspects organoleptiques	Saveur sucrée marquée Odeur neutre
Origine végétale	Betterave
Description chimique	Ingrédient : Sirop de sucre inverti. Composition glucidique indicative : <ul style="list-style-type: none">- Glucose : 49-55 %- Fructose : 42-48 %- Saccharose : < 5 %

DESCRIPTION

Mode d'action / Propriétés	<p>Permet :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ d'établir une bonne structure, donne du corps et améliorer la texture des pâtes.➤ un abaissement de l'humidité relative.➤ la formation d'une croûte croquante et dorée.➤ d'obtenir et de maintenir le moelleux et la fraîcheur des produits finis (conservation).➤ de renforcer et de conserver l'arôme.➤ d'éviter le dessèchement après décongélation.➤ d'apporter les matières sucrantes qui influencent favorablement la saveur, la couleur et la texture. <p>Pouvoir sucrant 20 à 25% supérieur à celui du sucre. Assure la souplesse et la conservation du fondant.</p> <p>Directement assimilable par la levure biologique et permet à la fermentation de démarrer tout de suite pour produire le gaz nécessaire à une bonne pousse. On obtient donc un meilleur volume avec une mie de structure régulière et plus digestible.</p> <p>Le sucre inverti GALLIA limite la cristallisation du sucre et est très hygroscopique : l'humidité est donc mieux répartie, plus intimement liée et donc stabilisée.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Les marshmallow et guimauves sont plus légers et gardent leur moelleux plus longtemps.➤ Les ganaches sont onctueuses et sont plus faciles à couler➤ Dans les pâtes chocolatées, le sucre inverti GALLIA augmente le crémeux et améliore la texture.
-----------------------------------	--



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.

	Le sucre inverti GALLIA rend la texture des glaces et sorbets plus moelleuse et plus lisse. La plasticité étant meilleure, le service à la cuillère est facilité. Il limite la cristallisation.
Utilisations	Boulangerie et viennoiseries Biscuiterie – Pâtisserie - Confiserie – Chocolaterie Glaces – Crèmes glacées et sorbets

SPÉCIFICATIONS

Spécifications physico-chimiques

Degrés BRIX	79 – 81
Matière sèche	81 – 83 %
pH	4 - 5
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Germes totaux	Max. 200 ufc/10 g
Moisissures	Max. 10 ufc/10 g
Levures	Max. 10 ufc/10 g

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G

Valeur Energétique	328 Kcal / 1394 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	82 g
- Sucres	82 g
Protéines	0 g
Sel	0.023 g



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	<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	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,
Fiche de données de sécurité	Une fiche de données de sécurité est disponible sur demande

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	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	Seau plastique de 15 Kg net
Conditions de conservation	Stocker dans un endroit sec et à température ambiante (de préférence comprise entre 15 et 25 °C)
Durée de vie	1 an conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 15 Kg ⇒ 1400L

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.386
Version 5
MàJ: 06.10.2023
Page 4 sur 4