

REF. LF1422A

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanche à crème
Aspects organoleptiques	Exempt d'odeur étrangère
Origine	Amidon de maïs cireux modifié
Description chimique	Adipate de diamidon acétylé. Amidon de maïs cireux stabilisé et réticulé. L'amidon est soumis à des traitements enzymatiques, physiques ou chimiques qui modifient ses propriétés.

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Haute capacité à lier l'eau ➤ Convient aux systèmes neutres et acides ➤ Stable à haute température ➤ Résiste à la conservation au froid et à la décongélation ➤ Bonne stabilité aux basses températures ➤ Bonne résistance au cisaillement ➤ Texture crémeuse et courte ➤ Sans goût particulier ➤ Donne un aspect transparent
Applications / Dosage	<p>Le produit est un épaississant adapté recommandé pour les produits préparés dans des conditions contrôlées comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Garnitures pâtisseries aux fruits (frais, en boîte ou surgelés) ➤ Sauces et soupes (fraîches, en boîte ou surgelés) ➤ Entrées surgelées ➤ Sauces tomates et sauces barbecue ➤ Baby food <p>Dosage : 1 à 3 % par rapport à la masse totale</p>

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)



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.382

Version 2

MàJ: 30.04.2021

Page 1 sur 4

05 Confiserie		
<p>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</p> <p>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l'haleine</p> <p>05.3 Chewing-Gum</p> <p>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</p> <p>Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4</p>	Quantum Satis (Groupe I – Additifs)	
07 Produits de Boulangerie		
<p>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</p> <p>07.2 Produits de Boulangerie Fine</p>	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		

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	Max. 14 % *
pH	4.5 – 6.5
Dioxyde de soufre	Max. 10 ppm *
Viscosité (tampon RVA, 5.5% ds, finale)	1100 – 1400
Densité apparente	650 g/L
Cendres	0.4 %

Métaux lourds

- Arsenic	Max. 0.1 ppm *
- Cadmium	Max. 0.2 ppm
- Plomb	Max. 0.2 ppm *
- Mercure	Max. 0.1 ppm *

Spécifications microbiologiques

- Flore totale	Max. 5000 UFC/g
- Levures	Max. 500 UFC/g
- Moisissures	Max. 500 UFC/g
- <i>E. coli</i>	Absence dans 1 g
- Salmonelles	Absence dans 25 g

* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 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.382

Version 2

MàJ: 30.04.2021

Page 2 sur 4

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	351 kcal / 1491 kJ
Lipides	0.1 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	99.6 g
- Sucre	0 g
- Amidon	99.6 g
Protéines	0.3 g
Fibres	0 g
Sel	25 mg
Minéraux	
- Sodium	10 mg
- Calcium	5 mg

ALLERGÈNES		
	Présence	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 > 10 mg/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.

Réf : QUAL.FT.382

Version 2

MàJ: 30.04.2021

Page 3 sur 4

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	63798-35-6 / -

REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique de 1 kg net
Conditions de conservation	Stocker en emballage fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Durée de vie	2 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 1422A

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.382

Version 2

MàJ: 30.04.2021

Page 4 sur 4