

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanc-crème à marron clair
Aspects organoleptiques	Odeur et goût neutres
Origine	Pomme, Agrumes
Description chimique	Gélifiant : Pectine amidée faiblement méthylée E 440ii ; Saccharose ou Dextrose, Séquestrant : Diphosphate disodique E 450i (Max. 20%)*, Phosphate tricalcique E 341 iii (Max. 5%)* * teneur maximale en P ₂ O ₅ : 11,93%

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	Additifs alimentaires utilisés comme texturant. Agent épaississant et / ou gélifiant (en présence de calcium) particulièrement adapté à la fabrication de nappage à raison de 1 à 1,50% selon la formulation et la texture souhaitée.
Fonctionnalité	DISPERSION Pour disperser le produit sans grumeaux : - prémélanger la poudre avec les autres ingrédients secs et verser la préparation dans le liquide sous agitation efficace afin d'obtenir une dispersion complète. - ou disperser dans un milieu non solvant DISSOLUTION La dissolution du produit dépend du milieu et du procédé : elle est améliorée par traitement thermique (temps, température), contrainte de cisaillement (hélice, homogénéisateur). Une dissolution complète est rapidement obtenue à 80/85 °C.
Utilisations	MILIEUX / UTILISATIONS Le produit peut être utilisé dans des milieux aqueux ou contenant des fruits. La dose maximale est d'environ 3% dans l'eau froide et de 6 à 8% dans l'eau chaude. TEXTURE La gélification est obtenue avec la pectine et présence de du calcium ou d'acidité et se forme pendant le refroidissement. La texture finale est obtenue après 24 heures. Le gel obtenu est thermoréversible, thixotrope et stable en congélation/décongélation.

RECETTE

1 Kg de nappage sans pulpe

Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 450 ml d'eau ➤ 4 g d'acide citrique cristallisé ➤ 250 g de sucre cristallisé ➤ 100 g de sirop de glucose DE40 ➤ 300 g de solution chaude de Pectine X58 ➤ Quantité suffisante arôme et colorant
Réalisation	<p>Mise en œuvre de la pectine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer une solution à 5% de pectine : pour cela, pré mélanger 15g de pectine avec 75g de sucre et incorporer le tout à 285 ml d'eau. ➤ Faire bouillir le mélange. Cette solution doit impérativement être utilisée un quart d'heure au maximum après sa préparation. <p>Préparation du nappage (cuisson à l'air libre)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verser dans le cuiseur : eau, acide citrique (ne jamais l'ajouter en fin de cuisson), sucre et glucose. ➤ Cuire l'ensemble à l'ébullition, sous agitation lente, jusqu'à environ 50% d'extrait sec lus au réfractomètre (soit une évaporation de 400 g d'eau environ). ➤ Verser sous vive agitation la solution chaude (75-80°C) de pectine dans la masse en plein ébullition. ➤ Vérifier que les extraits secs = 34-35% au réfractomètre ; ajouter arôme et colorant. ➤ Conditionner le produit très chaud ➤ Pasteuriser ➤ Refroidir rapidement

LIMITES REGLEMENTAIRES

CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	1 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
04 Fruits et Légumes	
04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes	
- Uniquement pour les préparations de fruits	800 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
- Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement	1000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅



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.370

Version 4

MàJ: 01.12.2020

Page 2 sur 6

	- Uniquement enrobages pour produits végétaux	4 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque - Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés - Y compris les pommes de terre pré-frites congelées et surgelées	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
05 Confiserie		
	05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine - Ne peut être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou des mini capsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou sur la minicapsule.	
	- Uniquement confiserie au sucre, à l'exception des fruits confits	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Uniquement fruits confits	800 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	05.3 Chewing-Gum	Quantum Satis de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	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 - Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	
	- Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	3 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
	- Autres applications dans cette catégorie	5 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅
07 Produits de Boulangerie		



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.370

Version 4

MàJ: 01.12.2020

Page 3 sur 6

	<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 – Uniquement Soda Bread</p> <p>07.2 Produits de Boulangerie Fine</p>	<p>20 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P₂O₅</p>
<p>16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes</p>		
	<p>- Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts</p>	<p>7 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P₂O₅</p>
	<p>- Autres applications dans cette catégorie</p>	<p>3 000 mg/kg de E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452, employés seuls ou en mélange, exprimés en P₂O₅</p>
<p>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</p>		

SPÉCIFICATIONS

Spécifications Physico-chimiques

pH (1 % sol.)	4.5 – 5.0
Perte à la dessiccation	Max. 12 %
Granulométrie (>315 µm)	Max. 1 %

Métaux lourds

- Plomb	Max. 5 ppm
- Mercure	Max. 1 ppm
- Arsenic	Max. 3 ppm
- Cadmium	Max. 1 ppm

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	Max. 1000 ufc/g
Moisissures et levures	Max. 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
<i>E.coli</i>	Absence dans 1 gramme



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.370

Version 4

MàJ: 01.12.2020

Page 4 sur 6

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	170 Kcal / 710 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	15 g
- Sucres	15 g
Fibres alimentaires	52 g
Protéines	2 g
Sodium	8.04 g

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	
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 fabriquée avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011.</i>



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.370

Version 4

MàJ: 01.12.2020

Page 5 sur 6

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte de 1 kg
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur, dans son emballage d'origine jusqu'à utilisation.
Durée de vie	24 mois en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 1628A

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.370

Version 4

MàJ: 01.12.2020

Page 6 sur 6