Crème de tartre 1kg

Weinsteincreme in Pulverform 1kg

TARTRATE MONOPOTASSIQUE E336i

REF. LF4210A

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre cristalline blanche
Aspects organoleptiques	Saveur acidulée Sans odeur
Origine	Végétale (vigne)
Description chimique	Sel anhydre monopotassique de l'acide tartrique L(+) ou sel monopotassique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque Formule brute : C4H5O6K Poids moléculaire : 188,18 g/mol

DESCRIPTION	
Mode d'action/Propriétés	➢ Sert à la formation du sucre inverti pendant la cuisson des solutions de sucre. On obtient alors une pâte de sucre cuit à la fois vitreuse et de bonne conservation (pas de cristallisation, ne masse pas). ➢ S'il y a trop de CREME DE TARTRE, on risque de faire jaunir ou de faire caraméliser le sucre et de le rendre trop hygroscopique au cours du stockage. ➢ S'il n'y a pas assez de CREME DE TARTRE, on risque de faire grainer le sucre sur la table froide. ➢ Attention de bien vérifier le degré de cuisson, faute de quoi, si la température était dépassée, le sucre grainerait également sur la table de cuisson ou caraméliserait ➢ Evite aux blancs d'œufs de grainer lors du foisonnement ➢ Parfaitement soluble à l'eau bouillante. ➢ Soluble à l'eau froide sous forte agitation. ➢ Insoluble dans l'alcool
Utilisations	➢ Biscuiterie ➢ Pâtisserie ➢ Confiserie ➢ Levures chimiques ➢ Traitement des vins

ISO 9001 CERTIFIED
ISO 22000 CERTIFIED

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.

MODE D'EMPLOI / DOSAGE	
DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Pectines destinées à la fabrication de pâtes de fruits et produits similaires	300 g/Kg (ES ≥ à 75%)
Décors, nappages, fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie et confiserie	5 g/Kg
Sauces condimentaires (pH < à 4,2)	5 g/Kg seul ou en mélange avec E334 et/ou E335

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)
	04.2.3 Fruits et Légumes en conserves	Quantum Satis
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)

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.

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	
Densité (20°C)	1,25 g/ml
pH à 20°C dans l'eau (solution à 1%)	3.4
Température de fusion	230°C *
Pouvoir rotatoire spécifique (α) 20/D	Entre +8° et +9.2°
Solubilité dans l'alcool éthylique à 95°	Insoluble
Solubilité dans l'eau à 20°C	Env. 6.17 g/l
Solubilité dans l'eau à 100°C	Env. 62,5 g/l
Perte à la dessication	Max. 0.5 %
Sulfates	Max. 500 ppm
Oxalates	Max. 100 ppm *
Métaux lourds (< 10 ppm)	
Plomb	Max. 2 ppm *
Mercure	Max. 1 ppm *
Arsenic	Max. 3 ppm *
Fer	Max. 10 ppm
**** 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	317,2 Kcal / 1348,1 KJ
Lipides	0 g
- **Acides gras saturés**	0 g
Glucides	79,3 g
- **Sucres**	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 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		
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	*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.*
Nanomatériaux	*Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens des règlements CE n°1223/2009 et n°1169/2011,*
N° CAS / CE	*868-14-4 / 2127691*

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	**Certifié**
Halal		
Kasher	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 plastique 1 Kg net
Conditions de conservation	Stocker dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Durée de vie	5 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 421A

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.