

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

| | |
|--------------------------------|--|
| Aspects physiques | Poudre de couleur blanc-beige |
| Aspects organoleptiques | Presque inodore |
| Origine | La gomme de guar est obtenue à partir de l'endosperme broyé des graines de <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (Linné) Taub. (Fam. Légumineuses). |
| Description chimique | Il se compose principalement d'un polysaccharide hydrocolloïdal de haut poids moléculaire, composé de unités de galactose et de mannose combinées par des liaisons glycosidiques, qui peut être décrit chimiquement comme un galactomannane. |

DESCRIPTION

| | |
|-----------------------------------|--|
| Mode d'action / Propriétés | <p>Les branchements galactose la rendent dispersable dans l'eau, tandis que la viscosité des solutions est influencée par la proportion de galactose et la longueur des chaînes de mannose. L'alternance des sections branchées ou non facilite les associations avec d'autres polysaccharides (gomme xanthane E415, carraghénanes E407, amidons...).</p> <p>Bonne dispersibilité dans l'eau froide ou tiède sous agitation continue.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Solubilité totale dans l'eau chaude ou froide.➤ Hydratation rapide.➤ Insoluble dans l'alcool ou l'éther.➤ Bon renforçateur de gel.➤ Compatible avec la plupart des agents épaississants et / ou gélifiants.➤ D'un point de vis physiologique, n'entre pas dans le métabolisme humain.➤ Utilisable dans une fourchette de pH de 5 à 9 et dans les milieux sucrés. |
| Mode d'emploi | La formation de grumeaux est facilement évitée par un pré mélange à sec avec du sucre ou de l'amidon. Peut également être facilement dispersée par saupoudrage dans de l'eau froide sans agitation. |

| LIMITES REGLEMENTAIRES | |
|---|---|
| CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES | QUANTITE MAXIMAL |
| 03 Glaces de consommation | Quantum Satis (Groupe I - Additifs) |
| 04 Fruits et Légumes | |
| <p>04.2.1 Fruits et Légumes séchés - ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.</p> <p>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</p> <p>04.2.3 Fruits et Légumes en conserve - Uniquement châtaignes conservées dans un liquide</p> <p>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</p> <p>04.2.5.4 Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</p> | Quantum Satis (Groupe I - Additifs) |
| <p>04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</p> <p>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes</p> | 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 | |
| <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 rafraîchir 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 - ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.</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 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. | |



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 | |
|--|-------------------------|
| <u>Caractéristiques physico-chimiques</u> | |
| Viscosité (1 %, 2h) | 4500 - 5700 cps |
| Viscosité (1 %, 24h) | 4500 - 6000 cps |
| Granulométrie (Inf. 200 mesh) | Min. 90 % |
| Humidité | Max. 14 % * |
| Cendres | Max. 1 % * |
| Matières insolubles dans l'acide | Max. 4 % * |
| pH | 5.5 – 7 |
| Protéines | Max. 7 % * |
| Galactommananes | Min. 78 % * |
| <u>Métaux lourds</u> | |
| Arsenic | Max. 3 ppm * |
| Cadmium | Max. 1 ppm * |
| Mercure | Max. 1 ppm * |
| Plomb | Max. 2 ppm * |
| <u>Caractéristiques microbiologiques</u> | |
| Flore totale | Max. 10 000 ufc/g |
| Moisissures | Max. 300 ufc/g |
| Levures | Max. 300 ufc/g |
| <i>E. Coli</i> | Absence dans 1 gramme |
| Salmonelles | Absence dans 25 grammes |
| * conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées. | |

| DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G | |
|--|-------------------|
| Valeur Energétique | 205 Kcal / 831 KJ |
| Lipides | 1 g |
| - Acides gras saturés | 0.35 g |
| Glucides | 1 g |
| - Sucres | 1 g |
| Protéines | 7 g |
| Fibres | 78 g |
| Sel | 396 mg |



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.261

Version 2

Màj: 29/09/2020

Page 3 sur 5

| 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.</i> |
| Nanomatériaux | <i>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,</i> |
| N° CAS / CE | 9000-30-0 / 232-536-0 |

| REGIME ALIMENTAIRE | | |
|--------------------|------------|----------|
| | Compatible | Certifié |
| Halal | X | |
| Casher | X | X |
| Végétarien | X | |
| Végétalien | 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 | 24 mois dans son emballage d'origine fermé. |

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 720A

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.

Réf : QUAL.FT.261

Version 2

MàJ: 29/09/2020

Page 5 sur 5