

REF. LF7230A

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspects physiques	Poudre de couleur blanche
Aspects organoleptiques	Sans odeur
Composition	Matières grasses végétales hydrogénées, sirop de glucose, émulsifiant : Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472b), protéines laitières

DESCRIPTION

Fonctions / Propriétés	Facilement soluble dans l'eau ou le lait. Se disperse aisément dans les mélanges poudreux.
Applications	Crèmes/desserts aérés réfrigérés ou congelés, mousses aux fruits ou au chocolat, fourrages et décors. Glaces et crèmes glacées.

RECETTES

Espuma mandarine (à froid)

Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">- 500 g de purée mandarine- 50 g de sirop de sucre 50%- 25 g de sucre- 25g de GALLIMOUSSE
Réalisation	<ul style="list-style-type: none">- Bien disperser le GALLIMOUSSE dans le sucre afin de faciliter la solubilisation- Incorporer le sirop de sucre à la purée- Rassembler les 2 mélanges- Mixer le tout et disposer dans le syphon avec une cartouche de gaz- Bien agiter et laisser 30 minutes au frais tête en bas avant utilisation

Espuma de chips (à chaud)

Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">- 376 g de crème 35%- 124g de lait- 45g de chips- 24 g de GALLIMOUSSE
Réalisation	<ul style="list-style-type: none">- Faire chauffer la crème avec le lait et verser sur les chips pour infusion- Filtrer et y incorporer le GALLIMOUSSE à l'aide du mixeur plongeant- Mettre l'appareil en syphon avec une cartouche de CO2 et garder le syphon au bain marie

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	DOSES CONSEILLÉES
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et légumes	
04.2 Fruits et légumes transformés 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 Préparations de fruits et de légumes à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 04.2.4.1 Préparations de fruits et de 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)
05 Confiseries	
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 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 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de 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)
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)
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.

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	689 kcal / 2856 kJ
Lipides	59,4 g
- Acides gras saturés	58,6 g
- Acides gras mono insaturés	0,2 g
- Acides gras trans	0,6 g
Glucides	29,7 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	9 g
Sodium	143 mg

CARACTERISATIONS PHYSICO-CHIMIQUES	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Teneur en eau	Max 3%
<u>Caractéristiques Micobiologiques</u>	
Germes aérobies totaux	Max 3000 ufc/g
Levures / Moisissures	Max 100 ufc/g
<i>E. Coli</i>	Absence dans 1 gramme
Salmonella	Absence dans 50 grammes

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 checked="" type="checkbox"/> Oui	<input 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 soufre > 10mg/kg	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non



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.

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

REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	
Végétarien	X	
Végétalien		

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte de 1 Kg net
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur (10 – 25°C) en emballage fermé.
Durée de vie	2 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 723A

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



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.