

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre ou granulés blancs.
Aspects organoleptiques	Inodores, goût sucré et peu hygroscopique.
Origine	Hydrogénation de di-saccharides.
Description chimique	Mélange de D-glucopyranosyl-D-sorbitol et dihydrate de D-glucopyranosyl-D-mannitol

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<p><u>Rôle / Effet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Edulcorant de remplacement du sucre ➤ Permet de donner du corps et du volume aux produits alimentaires ➤ Limite la reprise d'humidité des confiseries ➤ Facilite le travail des sucres cuits ➤ Pièces décoratives en sucre tiré <p><u>Propriétés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saveur modérément sucrée ➤ Grande stabilité en milieux acides et alcalins ➤ Résistance aux traitements thermiques sans altération de la couleur ➤ Stabilité contre les attaques enzymatiques et les micro-organismes ➤ Compatibilité avec les autres édulcorants et polyols ➤ Faible hygroscopicité ➤ Apport énergétique réduit ➤ Effets non cariogène ➤ Admis dans les régimes pour diabétiques
Utilisations	<p><u>Sucres d'art et décors en sucre :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Faire fondre à feu doux 100 à 200gr. d'eau avec 1 kg d'ISOMALT, en portant le mélange à 160 °C ➤ Pour un sucre coulé : travailler à 160°C, comme traditionnellement. ➤ Pour un sucre satiné : monter la cuisson à 170 – 180 °C ➤ Au-delà de 185 ° C : risque de brunissement <p><u>Desserts et produits similaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Desserts aromatisés à base d'eau, préparations à base de lait et produits dérivés, desserts à base de fruits et légumes, desserts à base d'oeufs, desserts à base de céréales, céréales ou produits à base de céréales pour petit déjeuner, desserts à base de matières grasses, glaces de consommation, confitures, gelées, marmelades et fruits confits, préparations de fruits à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.

	<p><u>Confiserie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Confiseries et gommes à mâcher sans sucre ajouté. ➤ Confiserie à base de fruits secs, à base d'amidon, à base de cacao, pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisse, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés. <p><u>Autres produits :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Moutarde ➤ Sauces ➤ Produits de la boulangerie fine à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ➤ Produits destinés à une alimentation particulière ➤ Compléments alimentaires solides
--	---

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) A des fins autres que l'édulcoration
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe IV - Polyols)
04 Fruits et Légumes	
04.2 Fruits et légumes transformés 04.2.4 Préparations de fruits et de légumes - à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 Décorations, enrobages et fourrages 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) A des fins autres que l'édulcoration
04.2 Fruits et légumes transformés 04.2.4 Préparations de fruits et de légumes - à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 Décorations, enrobages et fourrages 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes - Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits	Quantum Satis (Groupe IV - Polyols)
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 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	Quantum Satis (Groupe I - Additifs) A des fins autres que l'édulcoration



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.835

Version 2

MàJ: 27.11.2023

Page 2 sur 6

	<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</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniquement produits sans sucres ajoutés - Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao ou de fruits secs, de lait ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - Uniquement bonbons durs et sucettes, bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows, réglisse, nougat, masepain, microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés <p>05.3 Chewing-Gum - Uniquement produits sans sucres ajoutés</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</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés - Uniquement sauces 	<p>Quantum Satis (Groupe IV - Polyols)</p>
07 Produits de Boulangerie		
	07.2 Produits de Boulangerie Fine	<p>Quantum Satis (Groupe I - Additifs) A des fins autres que l'édulcoration</p>
	07.2 Produits de Boulangerie Fine - Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	<p>Quantum Satis (Groupe IV - Polyols)</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>Quantum Satis (Groupe I - Additifs) A des fins autres que l'édulcoration</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 - Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés		<p>Quantum Satis (Groupe IV - Polyols)</p>
Liste non exhaustive - Se reporter 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.

Réf : QUAL.FT.835

Version 2

MàJ: 27.11.2023

Page 3 sur 6

SPECIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	Max 7 % *
pH	4 - 7
GPS	43 – 57 %
GPS+GPM	Min 98 %
Sorbitol	Max 6 % *
Mannitol	Max 3 % *
Conductivité	20 µS/cm à 20 °C *
Sucres réducteurs	Max 0,3 % *
<u>Métaux lourds</u>	
- Plomb	Max 1 ppm *
- Arsenic	Max. 3 ppm *
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore Totale	Max 200 ufc/g
Levures	Max 20 ufc/g
Moisissures	Max 20 ufc/g
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	236 kcal / 985 kJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	98 g
- Sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	25 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.835

Version 2

MàJ: 27.11.2023

Page 4 sur 6

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

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
Etiquetage	Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs

RÉGIMES ALIMENTAIRES		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	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	Sac de 5 Kg net
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé. A l'abri de la lumière
Durée de vie	36 mois minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 5Kg ⇒ 920

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.835

Version 2

MàJ: 27.11.2023

Page 6 sur 6