

CREME de TARTRE E336

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre cristalline blanche de saveur acidulée.

Origine / fabrication / traitement

- Existe à l'état naturel dans certains fruits en particulier le raisin.
- Résultat de la neutralisation d'une des 2 fonctions acides de l'acide tartrique par de la potasse.

Description Chimique

Noms chimiques : sel anhydre monopotassique de l'acide tartrique L(+) ou
sel monopotassique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque

Poids Moléculaire : 188,16

Formules : formule brute : $C_4H_5O_6K$
formule semi-développée : $COOH-CHOH-CHOH-COOK$

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

- 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.
- S'il y a trop de CREME DE TARTRE, on risque de faire jaunir ou de faire caraméliser le sucre.
- 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.

Mode d'emploi / reconstitution / dosage

DOMAINES D'APPLICATIONS	Dose autorisée
Denrées alimentaires en générale à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T., des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé.	Quantum Satis

Doses conseillées :

- Dans les 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

... / ...

Propriétés

- Parfaitement soluble à l'eau bouillante.
- Pas totalement soluble à l'eau froide.
- Insoluble dans l'alcool.

SPECIFICATIONS

Conforme à la pharmacopée française.

Caractéristiques physiques

Granulométrie	refus à 250 microns inférieur à 2% passant à 50 microns inférieur à 45%
Solubilité dans l'eau	à 0°C : 3,0 à 3,5 g/l à 20°C : 5,5 à 6,0 g/l à 40°C : 13,0 à 13,5 g/l à 60°C : 23,5 à 24,5 g/l à 80°C : 44 à 46 g/l à 100°C : 69 à 70 g/l
densité absolue	1,96
densité apparente	environ 1,0
Point de fusion	230°C

Caractéristiques chimiques

Pureté	98 % au minimum sur extrait sec
Humidité : après dessiccation à 105°C pendant 4 heures	1 % au maximum
Chlorures	500 ppm au maximum
Oxalates (après dessiccation)	100 ppm au maximum
Sulfates	50 ppm au maximum
Métaux lourds	10 ppm au maximum
Fer	10 ppm au maximum
Plomb	5 ppm au maximum
Mercuré	1 ppm au maximum
Arsenic	3 ppm au maximum
Baryum	Absence
pH (solution aqueuse à 1%)	3 à 4

ETIQUETAGE :

Tartrate monopotassique
Tartrate de potassium monobasique

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage :

boîte de 1 Kg net.
sac de 25 Kg net.

Conditions de conservation :

à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption :

Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE

1Kg ⇒ 421A - 25Kgs ⇒ 420G

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.