

CARRAGHENANES KAPPA “PF”

E 407

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc-crème à beige
Aspects organoleptiques	Sans odeur
Origine	Obtenu à partir d'algue marines rouges de la classe des Rhodophyceae par extraction aqueuse.
Description chimique	Carraghénanes (E407), Dextrose

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hautement réactif avec le lait : réagit fortement aux matières protéiques et également avec les sels, tout en étant peu influencé par les différents types de laits utilisés ➤ Effet du pH : le flan atteint sa qualité optimale à un pH de 6.60 à 6.70 ➤ Agent anti-mousse et anti-redéposition ➤ Peut être employé avec d'autres gommes pour modifier la texture. Excellente synergie avec la caroube qui donne une texture plus cohésive avec moins de synérèse ➤ Bonne dispersion dans le lait froid. Permet une meilleure libération des arômes ➤ Donne un gel fort et cassant ➤ Les actions mécaniques (refroidissement, pompage, remplissage) rompent le réseau de gel lors de sa formation
Utilisations	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crème dessert, Spécialité laitière, Puddings au lait ➤ Flan : agent gélifiant dans les flans auxquels il confère une consistance onctueuse et lisse ➤ Dans les desserts lactés les bénéfices des carraghénanes sont multiples : <ul style="list-style-type: none"> ○ Faible viscosité pendant le traitement thermique ○ Viscosité suffisant au conditionnement à froid (possibilité de dessert multicouche)

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)
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes	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	
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 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 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)
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 - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.	

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Force de gel dans l'eau (g/cm ² , 1 %, 25 °C, RVT, 20 rpm)	500 - 600 g/cm ²
Granulométrie	95% inf. 150 µm/100 mesh
Perte à dessiccation (105°C, 4 heures)	Max. 12 % *
pH	8.0 - 11.0
Synérèse (à 1,5%)	Max 2,5 %
<u>Métaux lourds</u>	
Arsenic	Max. 3 ppm *
Cadmium	Max. 2 ppm *
Mercure	Max. 1 ppm *
Plomb	Max. 5 ppm *
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore totale	Max. 5000 ufc/g *
Moisissures et Levures	Max. 300 ufc/g *
<i>E. Coli</i>	Absence dans 5 grammes *
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	552.96 Kcal / 136.73 KJ
Lipides	0,11 g
- Acides gras saturés	0,06 g
Glucides	4,97 g
- Sucres	4,97 g
Protéines	0,95 g
Fibres	56,02 g
Sel	2,31 g

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, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
Nanoparticules	<i>Le carraghénanes n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,</i>
N° CAS / CE	9000-07-1 / 232-524-2

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	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.

Réf : QUAL.FT.585

Version 3

Màj: 25/11/2019

Page 4 sur 5

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 150 g ou 1 Kg net - Sac de 25 Kg net
Conditions de conservation	Stocker dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de produits odorants (max 30°C et humidité relative max 80%)
Durée de vie	24 mois dans son emballage d'origine fermé.

CODE ARTICLE	150 g ⇒ 10242	1 Kg ⇒ 10240	25 Kg ⇒ 10241
---------------------	---------------	--------------	---------------

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