

## CARRAGHENANES KAPPA “PF”

E 407

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

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

<b>LIMITES REGLEMENTAIRES</b>	
<b>CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES</b>	<b>QUANTITE MAXIMALE</b>
<b>03 Glaces de consommation</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>04 Fruits et Légumes</b>	
<b>04.2.1 Fruits et Légumes séchés</b> <b>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b> <b>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</b> <b>04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</b> <b>04.2.6 Produits de pommes de terre transformés</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</b> <b>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes</b>	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
<b>05 Confiserie</b>	
<b>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</b> <b>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</b> <b>05.3 Chewing-Gum</b> <b>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</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>07 Produits de Boulangerie</b>	
<b>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</b> <b>07.2 Produits de Boulangerie Fine</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.</b>	

<b>SPÉCIFICATIONS</b>	
<b><u>Caractéristiques physico-chimiques</u></b>	
<b>Force de gel dans l'eau (g/cm<sup>2</sup>, 1 %, 25 °C, RVT, 20 rpm)</b>	500 - 600 g/cm <sup>2</sup>
<b>Granulométrie</b>	95% inf. 150 µm/100 mesh
<b>Perte à dessiccation (105°C, 4 heures)</b>	Max. 12 % *
<b>pH</b>	8.0 - 11.0
<b>Synérèse (à 1,5%)</b>	Max 2,5 %
<b><u>Métaux lourds</u></b>	
<b>Arsenic</b>	Max. 3 ppm *
<b>Cadmium</b>	Max. 2 ppm *
<b>Mercure</b>	Max. 1 ppm *
<b>Plomb</b>	Max. 5 ppm *
<b><u>Caractéristiques microbiologiques</u></b>	
<b>Flore totale</b>	Max. 5000 ufc/g *
<b>Moisissures et Levures</b>	Max. 300 ufc/g *
<b>E. Coli</b>	Absence dans 5 grammes *
<b>Salmonelles</b>	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.	

<b>DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G</b>	
<b>Valeur Energétique</b>	552.96 Kcal / 136.73 KJ
<b>Lipides</b>	0,11 g
- Acides gras saturés	0,06 g
<b>Glucides</b>	4,97 g
- Sucres	4,97 g
<b>Protéines</b>	0,95 g
<b>Fibres</b>	56,02 g
<b>Sel</b>	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	
<b>OGM</b>	<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>
<b>Ionisation</b>	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
<b>Nanoparticules</b>	<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>
<b>N° CAS / CE</b>	9000-07-1 / 232-524-2

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	
Végétarien	X	
Végétalien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
<b>Emballage</b>	Boîte plastique de 150 g ou 1 Kg net - Sac de 25 Kg net
<b>Conditions de conservation</b>	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%)
<b>Durée de vie</b>	24 mois dans son emballage d'origine fermé.

---

<b>CODE ARTICLE</b>	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