

SOUFLIX

Adipate de di-amidon acétylé

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Exempt d'odeur étrangère. Aspect poudre.

Origine / fabrication / traitement

Amidon modifié. Amidon cireux stabilisé et réticulé. L'amidon est soumis à des traitements enzymatiques, physiques ou chimiques qui modifient ses propriétés.

PROPRIETES

- Convenable pour les systèmes neutres et acides
- Stable à haute température
- Résiste à la conservation au froid et à la décongélation
- bonne stabilité aux basses températures
- texture crémeuse
- sans goût particulier : fade
- donne un aspect transparent

APPLICATION

Le produit est un épaississant adapté recommandé pour les produits préparé à des conditions contrôlées comme :

- garnitures pâtisseries aux fruits (frais, en boîte ou surgelés)
- les sauces et soupes (fraîches, en boîte ou surgelés)
- entrées surgelées
- sauces tomates et sauces barbecue
- baby food

DOSAGE

1 à 3 % par rapport à la masse totale

SPECIFICATIONS**Caractéristiques physico - chimiques**

Humidité	8 %
Cendres	0,2 %
pH	6
Protéines	0,4 %
SO ₂	10 ppm au maximum
Densité apparente	300 – 420
Densité tassée	400 – 520
Granulométrie <100 µm	30% max
Granulométrie > 500µm	15% max
Viscosité	1750 – 2650 BU

Caractéristiques microbiologiques

Flore totale	2000/g au max
Levures	100/g au max
Moisissures	100/g au max
Salmonella	0/25g

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boîte de 1 Kg / Carton de 20 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 ⇒ 1422A _ 20Kg ⇒ 12715

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.

23.11.17/SF/FT-SOUFLIX

LOUIS FRANCOIS

**☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG**