

## SUCRE INVERTI GALLIA

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
<b>Aspects physiques</b>	Sirop de sucre inverti (obtenu par inversion à 95 % du saccharose), puis cristallisé, se présentant sous l'aspect d'une pâte blanche/jaunâtre et moelleuse.
<b>Aspects organoleptiques</b>	Saveur sucrée marquée Odeur neutre
<b>Origine végétale</b>	Betterave
<b>Description chimique</b>	Ingrédient : Sirop de sucre inverti. Composition glucidique indicative : <ul style="list-style-type: none"><li>- Glucose : 49-55 %</li><li>- Fructose : 42-48 %</li><li>- Saccharose : &lt; 5 %</li></ul>

DESCRIPTION	
<b>Mode d'action / Propriétés</b>	<p>Permet :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ d'établir une bonne structure, donne du corps et améliorer la texture des pâtes.</li><li>➤ un abaissement de l'humidité relative.</li><li>➤ la formation d'une croûte croquante et dorée.</li><li>➤ d'obtenir et de maintenir le moelleux et la fraîcheur des produits finis (conservation).</li><li>➤ de renforcer et de conserver l'arôme.</li><li>➤ d'éviter le dessèchement après décongélation.</li><li>➤ d'apporter les matières sucrantes qui influencent favorablement la saveur, la couleur et la texture.</li></ul> <p>Pouvoir sucrant 20 à 25% supérieur à celui du sucre. Assure la souplesse et la conservation du fondant.</p> <p>Directement assimilable par la levure biologique et permet à la fermentation de démarrer tout de suite pour produire le gaz nécessaire à une bonne pousse. On obtient donc un meilleur volume avec une mie de structure régulière et plus digestible.</p> <p>Le sucre inverti GALLIA limite la cristallisation du sucre et est très hygroscopique : l'humidité est donc mieux répartie, plus intimement liée et donc stabilisée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les marshmallow et guimauves sont plus légers et gardent leur moelleux plus longtemps.</li><li>➤ Les ganaches sont onctueuses et sont plus faciles à couler</li><li>➤ Dans les pâtes chocolatées, le sucre inverti GALLIA augmente le crémeux et améliore la texture.</li></ul>



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.

	Le sucre inverti GALLIA rend la texture des glaces et sorbets plus moelleuse et plus lisse. La plasticité étant meilleure, le service à la cuillère est facilité. Il limite la cristallisation.
<b>Utilisations</b>	Boulangerie et viennoiseries Biscuiterie – Pâtisserie - Confiserie – Chocolaterie Glaces – Crèmes glacées et sorbets

## SPÉCIFICATIONS

### Spécifications physico-chimiques

<b>Degrés BRIX</b>	79 – 81
<b>Matière sèche</b>	81 – 83 %
<b>pH</b>	4 - 5
<b><u>Caractéristiques microbiologiques</u></b>	
<b>Germes totaux</b>	Max. 200 ufc/10 g
<b>Moisissures</b>	Max. 10 ufc/10 g
<b>Levures</b>	Max. 10 ufc/10 g

## DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G

<b>Valeur Energétique</b>	328 Kcal / 1394 KJ
<b>Lipides</b>	0 g
- Acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	82 g
- Sucres	82 g
<b>Protéines</b>	0 g
<b>Sel</b>	0.023 g



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.

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>	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,
<b>Ionisation</b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,
<b>Nanoparticules</b>	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,
<b>Fiche de données de sécurité</b>	Une fiche de données de sécurité est disponible sur demande

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	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	
<b>Emballage</b>	Boîte plastique de 1 Kg net – Carton de 12 x 1 kg – Palette de 30 cartons (360 kg) Seau plastique de 15 Kg net – Palettes de 4 rangs de 11 seaux (660kg)
<b>Conditions de conservation</b>	Stocker dans un endroit sec et à température ambiante (de préférence comprise entre 15 et 25 °C)
<b>Durée de vie</b>	1 an conditionnement d'origine fermé

**CODE ARTICLE**

1 Kg ⇒ 1401J

15 Kg ⇒ 1400L

*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



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.386  
Version 4  
MàJ: 16.11.2020  
Page 4 sur 4