

## STAB 2000

*Stabilisateur et Emulsifiant pour la fabrication des crèmes glacées et crèmes montées*

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc à blanc-crème
Aspects organoleptiques	Odeur et goût faible, presque neutre
Composition	Sirop de glucose déshydraté, Gomme de Caroube, Alginate de Sodium, Carraghénanes, Monostéarate de Glycérol

DESCRIPTION	
Mode d'action/Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Stabilise la structure aqueuse du mélange en empêchant la formation de cristaux de glace désagréable à la dégustation (rôle anti-cristallisant),</li> <li>➤ Améliore la viscosité du mixe, l'incorporation d'air, le corps et la texture des produits finis,</li> <li>➤ Donne de l'onctuosité,</li> <li>➤ Favorise le foisonnement,</li> <li>➤ Améliore la dispersion des matières grasses et émulsionne les différents constituants des mixes,</li> <li>➤ Retarde la fusion des bâtonnets glacés.</li>   <li>➤ Sans modifier vos formules, mélanger à sec la quantité nécessaire de STAB 2000 avec tout ou partie du sucre,</li> <li>➤ Verser ce pré-mélange dans la totalité du lait sous agitation,</li> <li>➤ Laisser reposer 15 mn pour permettre la maturation (gonflement) de la crème glacée.</li> <li>➤ Puis augmenter la température et procéder comme habituellement.</li> </ul>

MODE D'EMPLOI/DOSAGE	
DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Glaces pauvres en MG (inférieur à 7,5 %)	4 à 5 g/kg
Glaces riches en MG (10 à 12 %)	2 à 3 g/kg

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<i>Liste non exhaustive – Pour d'autres utilisations, il vous appartient de vérifier la conformité de celle-ci en vous reportant au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.</i>	



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.384

Version 4

MàJ: 16.08.2021

Page 1 sur 3

<b>DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G</b>	
Valeur Energétique	289 Kcal / 1218 kj
Lipides	5.25 g
- Acides gras saturés	5.06 g
Glucides	39.9 g
- Sucres	15.9 g
Fibres	38.25 g
Protéines	1.54 g
Sel	6.08 g

<b>ALLERGÈNES</b>		
	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		

<b>DONNEES REGLEMENTAIRES</b>	
<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,



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.

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

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte de 150g – Carton de 40 boîtes – Palette de 30 cartons (1200 boîtes – 180 kg) Boite de 1 Kg net - Carton de 12 boîtes – Palette de 30 cartons (360 kg) Carton avec sache plastique de 10 Kg – Palette de 30 cartons (300 kg)
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Durée de vie	2 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

---

**CODE ARTICLE**                      150g ⇒ 10125                      1kg ⇒ 1971A                      10kg ⇒ 1970K

*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.384  
Version 4  
MàJ: 16.08.2021  
Page 3 sur 3