

ACIDE ASCORBIQUE

E300

Acide L (+) - ascorbique / Vitamine C

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanche ou légèrement jaunâtre
Aspects organoleptiques	Inodore et insipide
Origine	Produit obtenu par synthèse chimique résultant de la fermentation du sorbitol.
Description chimique	Nom chimique : 2,3-didéhydro-L-threo-hexono-1,4-lactone ou 3-céto-L-gulofuranoïactone Formules : brute : C ₆ H ₈ O ₆

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none">➤ Facilement soluble dans l'eau➤ Soluble dans l'éther éthylique, l'éther de pétrole, le toluène et le chloroforme.➤ Réducteur fort, mais est stable à l'air sec. En solution aqueuse, il est détruit progressivement par l'oxygène atmosphérique. La dégradation par oxydation est catalysée par les traces de métaux lourds et par la lumière.
Utilisations	<ul style="list-style-type: none">➤ Correcteur de farine➤ Antioxydant : évite et ralentie l'oxydation des matières grasses en particulier➤ Permet de préserver le goût et la couleur d'un produit fini➤ Souvent utilisé dans les préparations de fruits, jus de fruits, vin, bière et mousseux➤ Préparations pharmaceutiques➤ Utilisé dans la transformation de la viande pour le renforcement du processus de salaison➤ Produits diététiques : aliments pour nourrissons, produits alimentaires pauvres en calories, ou à valeur énergétique réduite. Pour les adultes, les besoins en vitamine C sont de l'ordre de 60 mg par jour.➤ Employé dans les préparations poly-vitaminées en vue de satisfaire des exigences alimentaires déterminées.



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.063

Version 4

Màj: 22/06/2023

Page 1 sur 6

UTILISATIONS	
Domaines d'applications	Doses conseillées
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Poissons et autres produits de la pêche en conserves, semi conserves, congelés, surgelés ➤ Œufs congelés ➤ Produits de décors, nappages, fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie et confiserie (à l'exclusion des fourrages à base de fruit) ➤ Gommages à mâcher, confitures, gelées, marmelades, crèmes de marrons et crèmes d'autres produits à coque, confits de pétales, fruits confits ➤ Bouillons, potages, moutardes, sauces condimentaires et culinaires (sauf celles définies par les usages), ➤ Légumes et fruits en conserves, semi conserves, congelés ou surgelés ➤ Pommes de terre déshydratées en flocons ➤ Boissons et préparations pour boissons sans alcool, jus et nectars de fruits, sirops, bières, cidres, poirés ➤ Boissons alcoolisées aromatisées à base de raisin ou de pomme ➤ Farines destinées à la panification : pains courants et pains spéciaux 	150 à 300 mg/kg
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pain ordinaire (par rapport à la farine) 	40 à 100 mg/kg
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laites en poudre totalement déshydratés ➤ Préparations de fruits et légumes ➤ Préparations gélifiées à base de fruits, légumes et dérivés destinés à l'industrie alimentaire ➤ Préparations de viandes hachées réfrigérées 	250 à 500 mg/kg
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Viennoiserie : pour 100 kg de farine 	2 à 3 g
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produits de confiserie sous forme de pastilles et comprimés préparés à froid, dragéifiés ou non, au goût de fruits 	400 à 800 mg/kg
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le bain de trempage des pommes crues prêtes à l'emploi IVème gamme 	500 mg à 1g/L

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)



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.

	<p>04.1.2 Fruits et Légumes épluchés, coupés et rapés - Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation</p> <p>04.1.3 Fruits et Légumes congelés</p> <p>04.2.3 Fruits et Légumes en conserve</p> <p>04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 Desserts</p> <p>04.2.5.1 Confitures extra et gelées au sens de la directive 2001/113/CE</p> <p>04.2.5.2 Confiture, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</p> <p>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruit ou de légumes</p>	Quantum Satis
05 Confiserie		
	<p>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</p> <p>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine</p> <p>05.3 Chewing-Gum</p> <p>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</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
07 Produits de Boulangerie		
	<p>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</p> <p>07.2 Produits de Boulangerie Fine</p>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
	<p>07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel</p> <p>07.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</p>	Quantum Satis
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.		



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.

SPECIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Acide ascorbique (pureté)	Min. 99,0 % *
Humidité (perte de masse en étuve à 100 °C)	Max. 0,4 % *
pH (solution aqueuse à 2 %)	2,4 – 2,8 *
pH (solution aqueuse à 5 %)	2,1 – 2,6
Cendres sulfuriques	Max. 0,1 % *
Point de fusion	190 °C – 192 °C *
Pouvoir rotatoire spécifique (solution aqueuse à 10 %)	(+) 20,5° - (+) 21,5° *
Granulométrie	100 mesh = 150 µm : 95 %
<u>Métaux lourds</u>	
- Plomb	Max. 2 ppm *
- Mercure	Max. 1 ppm *
- Arsenic	Max. 3 ppm *
- Cuivre	Max. 5 ppm
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore Totale	Max. 1000 ufc/g
Levures	Max. 100 ufc/g
Moisissures	Max. 100 ufc/g
Staphylococcus Aureus	Absence dans 25 grammes
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
E. Coli	Absence dans 10 grammes
<i>* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.</i>	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	0 Kcal / 0 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamine C	≥ 99 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.

ALLERGENS		
	Presence	Cross Contamination
Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Celery and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Cereals, gluten and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Tree nuts and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Sesames seeds and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Milk and milk products	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Lupin and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Fish and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Soya and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Coconuts and products thereof	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No

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 produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,</i>

RÉGIMES ALIMENTAIRES		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	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

Emballage	Boîte de 150 g ou 1 Kg net, sac de 25 Kg net
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé. A l'abri de la lumière
Durée de vie	24 mois minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 150g ⇒ 10184 1Kg ⇒ 100A 25Kg ⇒ 101P

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



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.063

Version 4

Màj: 22/06/2023

Page 6 sur 6