

## SUPER NEUTROSE

*Stabilisateur pour Glaces et Sorbets*

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
<b>Aspects physiques</b>	Poudre de couleur blanc à blanc-crème
<b>Aspects organoleptiques</b>	Odeur et goût faible, presque neutre
<b>Composition</b>	Sirop de glucose déshydraté ; Epaississant : Gomme de Caroube, Gélifiants : Alginate de Sodium, Carraghénanes

DESCRIPTION	
<b>Mode d'action/Propriétés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Permet d'absorber l'eau résiduelle des mixes, composés de lait frais ou reconstitué, de sucre, d'arômes, de crème ou de beurre, c'est-à-dire de deux éléments distincts :</li> <li>➤ La matière sèche (28 à 35 %) en solution ou en suspension</li> <li>➤ Une partie liquide importante (65 à 72 %). Cette fixation de l'eau donne du corps à la préparation et prévient la formation de petits glaçons, désagréables au palais.</li> <li>➤ Sa propriété anti cristallisante corrige la viscosité des mixes, améliore le velouté et la finesse gustative, donne de l'onctuosité, apporte un gain appréciable de foisonnement et retarde la fonte des bâtonnets glacés.</li> <li>➤ Sans modifier vos formules, mélangez à sec la quantité de Super Neutrose utilisée avec tout ou partie du sucre,</li> <li>➤ Versez ce pré mélange Super Neutrose et sucre dans la totalité du lait soumis à agitation</li> <li>➤ Laissez reposer 15 minutes minimum pour permettre la maturation</li> <li>➤ Elevez la température en remuant et procédez comme habituellement.</li> </ul>

MODE D'EMPLOI/DOSAGE	
DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
<i>Glaces Parfums usuels</i>	2 à 3 g/kg
<i>Sorbets aux fruits</i>	4 à 5 g/kg
<i>Chantilly</i>	5 g/kg



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.

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>	

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Germes aérobies mésophiles	< 10000 /g
Levures	< 1000 /g
Moisissures	< 1000 /g
Coliformes	< 100 /g
Salmonelle	Absence dans 25 g

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	270 Kcal / 1139 kj
Lipides	0.4 g
- Acides gras saturés	0.1 g
Glucides	44.7 g
- Sucres	17.7 g
Fibres	39.7 g
Protéines	2.2 g
Sel	3.8 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,

REGIME ALIMENTAIRE		
	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**

<b>Emballage</b>	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 sachet plastique de 10 Kg – Palette de 30 cartons (300 kg)
<b>Conditions de conservation</b>	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
<b>Durée de vie</b>	2 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

**CODE ARTICLE**                                      150g ⇒ 10126                                      1kg ⇒ 1990B                                      10kg ⇒ 1991H

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.