

NOUGASEC

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc crème
Origine	Bovins - Maïs
Composition	Lactose, sirop de glucose

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ne rien modifier à vos formules et à vos méthodes de travail ➤ Incorporez, tout simplement, la dose correspondante de « Nougasec » en la mélangeant au sucre
Utilisations	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Supprime radicalement la reprise d'humidité et assure la conservation prolongée des nougatines, nougats, pralines, cornets à glace, crêpes dentelles, éventails, ..., ➤ Évite le ressuage et le collage des sucres cuits ➤ Les sucres cuits et les nougatines en particulier, ainsi que certaines variétés de nougats sont fortement hygroscopiques et leur conservation a toujours posé des problèmes avec le « Nougasec », ils sont résolus

MODE D'EMPLOI / DOSAGE	
DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Nougatines, nougats...	7 à 10% du poids du sucre mis en œuvre

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	5 à 5.6 %
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Germes totaux	Max. 500 ufc/g
Levures	Max. 50 ufc/g
Moisissures	Max. 50 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 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.

Réf : QUAL.FT.340

Version 2

Màj: 01/09/2021

Page 1 sur 3

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	398 kcal / 1689 kJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	98.9 g
- Sucres	55.7 g
Protéines	0.3 g
Fibres alimentaires	0.5 g
Sodium	4 mg

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	X (Lactose)	
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		



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.340

Version 2

MàJ: 01/09/2021

Page 2 sur 3

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	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,
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,
N° CAS / CE	Lactose : 10039-26-6 / 68131-37-3

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher		
Végétalien		
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 150 g – carton de 40 boîtes (6 kg) – palette de 30 cartons (180 kg) Boîte plastique de 1 kg – carton de 12 boîtes (12 kg) – palette de 30 cartons (360 kg) Sac papier de 25 Kg – Palette de 20 sacs (500 kg)
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage d'origine
Durée de vie	2 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 150g ⇒ 10129 1 Kg ⇒ 1450B 25 Kg ⇒ 1452F

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.340
Version 2
Màj: 01/09/2021
Page 3 sur 3