

## SORBITOL

EN POUDRE - E420i

| CARACTÈRES GÉNÉRAUX     |   |
|-------------------------|---|
| Aspects physiques       | Poudre cristalline blanche purifiée de sorbitol avec une granulométrie grossière.   |
| Aspects organoleptiques | Inodore de saveur douce   |
| Origine                 | Maïs  |
| Description chimique    | <p>Le sorbitol est obtenu par hydrogénation de D-glucose. Il se compose principalement de D-sorbitol. Selon la teneur en D-glucose, la fraction du produit qui n'est pas du D-sorbitol contient des substances apparentées telles que du mannitol, de l'iditol ou du maltitol.</p> <p>Nom chimique : D-glucitol<br/>Formule chimique : C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub><br/>Poids moléculaire : 182,2 g/mol</p> |

| DESCRIPTION                |   |
|----------------------------|---|
| Mode d'action / Propriétés | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Agent stabilisant.</li><li>➤ Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol.</li><li>➤ Hydrophile puissant</li><li>➤ Retient et stabilise l'humidité (maitrise de l'AW)</li><li>➤ Bactériostatique.</li><li>➤ Non volatile</li><li>➤ Conserve la plasticité des pâtes</li><li>➤ N'est pas un sucre : ne colore pas les pâtes.</li></ul> |
| Utilisations               | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Cuisson des céréales : biscuiterie, viennoiseries...</li><li>➤ Ganaches, fourrages</li><li>➤ Pâtes à tartiner, coulis</li><li>➤ Tous produits alimentaires en général à la quantité suffisante pour obtenir l'effet souhaité, le dosage étant généralement de 25 à 50g/kg de masse</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.

| <b>LIMITES REGLEMENTAIRES</b>   |   |
|---|---|
| <b>CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES</b>   | <b>QUANTITE MAXIMALE</b>  |
| <b>03 Glaces de consommation</b>  | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration) |
| - Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés   | Quantum Satis (Groupe IV)                                       |
| <b>04 Fruits et Légumes</b>   |   |
| <b>04.2.1 Fruits et légumes séchés</b>  | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration) |
| <b>04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b>   | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration) |
| <b>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</b>  | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration) |
| - Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boisson à base de jus de fruits. | Quantum Satis (Groupe IV)                                       |
| <b>04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE</b>  |   |
| - Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique rétablie ou sans sucres ajoutés  | Quantum Satis (Groupe IV)                                       |
| <b>04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</b>  |   |
| - Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés   | Quantum Satis (Groupe IV)                                       |
| <b>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes</b>  |   |
| - Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés   | Quantum Satis (Groupe IV)                                       |
| <b>04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</b><br><b>04.2.6 Produits de pommes de terre transformés</b>                       | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration) |
| <b>05 Confitures</b>  |   |



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.123

Version 4

MàJ: 16.01.2024

Page 2 sur 6

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <b>05.1 Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE</b> – Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés   | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)<br>Quantum Satis (Groupe IV) |
|   | <b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l'haleine</b>   | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)                              |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement produits sans sucres ajoutés</li> <li>- Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao ou de fruits secs, de lait ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.</li> </ul>                                      | Quantum Satis (Groupe IV)  |
|   | <b>05.3 Chewing-gum</b>   | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)                              |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement produits sans sucres ajoutés</li> </ul>   | Quantum Satis (Groupe IV)  |
|   | <b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>  | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)                              |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement sauces</li> <li>- Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés</li> </ul>   | Quantum Satis (Groupe IV)  |
| <b>07 Produits de boulangerie</b>   |   |  |
|   | <b>07.1 Pain et petits pains</b> – 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; <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)                              |
|   | <b>07.2 Produits de boulangerie fine</b>  | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)                              |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</li> </ul>   | Quantum Satis (Groupe IV)  |
| <b>16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>  |   | Quantum Satis (Groupe I – A des fins autres que l'édulcoration)                              |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</li> </ul>   | Quantum Satis (Groupe IV)  |
| <p>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</p> |   |  |



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.

| <b>SPÉCIFICATIONS</b>  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Caractéristiques physico-chimiques</b>  |                         |
| Humidité   | Max. 1 % *              |
| Sorbitol (en base sèche)   | Min. 98 %               |
| Granulométrie (< 53 µm)  | Max. 5 %                |
| Granulométrie (> 800 µm)   | Max. 20 %               |
| pH   | 5 - 7                   |
| <b>Caractéristiques microbiologiques</b>   |                         |
| Germes totaux  | Max. 200 ufc/10 g       |
| Moisissures et levures   | Max. 10 ufc/10 g        |
| Levures  | Max. 10 ufc/10g         |
| Salmonelles  | Absence dans 25 grammes |
| * conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées. |                         |

| <b>DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G</b> |                    |
|--|--------------------|
| Valeur Energétique                       | 240 Kcal / 1000 KJ |
| Lipides                                  | 0 g                |
| - Acides gras saturés                    | 0 g                |
| Glucides                                 | 100 g              |
| - Sucres                                 | 0 g                |
| - Polyols                                | 100 g              |
| Protéines                                | 0 g                |
| Fibres                                   | 0 g                |
| Sel                                      | 0 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<br>Volontaire   | Contamination<br>Croisée   |
| Arachides et produits à base d'arachides                    | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Céleris et produits à base de céleri                        | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Crustacés et produits à bases de crustacés                  | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Fruits à coque et produits dérivés                          | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame   | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Mollusques et produits à base de mollusques                 | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Moutarde et produits à base de moutarde                     | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Lait et produits à base de lait                             | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Lupin et produits à base de lupins                          | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Œufs et produits à base d'œufs                              | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Poissons et produits à base de poissons                     | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Soja et produits à base de soja                             | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg                    | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |

| 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 fabriquée avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011.  |
| Mention réglementaire  | Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs   |

| 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 de 150 g – Carton de 40 boîtes de 150g – Palette de 30 cartons (1200 boîtes - 180 kg) |
|                                   | Boîte de 1 Kg – Carton de 12 x 1 kg – Palette de 30 cartons (360 kg)                        |
|                                   | Sac de 5 kg – Carton de 5 x 5 kg – Palette de 18 sacs (450 kg)                              |
|                                   | Sac de 25 kg – Palette de 20 sacs (500 kg – Palette 80 x 120 cm)                            |
|                                   | Sac de 25 kg – Palette de 40 sacs (1000 kg - Palette 100 x 120 cm)                          |
| <b>Conditions de conservation</b> | Stocker à l'intérieur, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.                             |
| <b>Durée de vie</b>               | 24 mois en conditionnement d'origine fermé  |

**CODE ARTICLE**      150 g ⇒ 10127      1 Kg ⇒ 1951A      5 Kg ⇒ 10181      25 Kg ⇒ 1952D

*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.123

Version 4

MàJ: 16.01.2024

Page 6 sur 6