

**ACIDE CITRIQUE**  
MONOHYDRATE  
E 330

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Cristaux incolores ou poudre blanche cristalline.
Aspects organoleptiques	Goût fortement acide Inodore
Origine	L'acide citrique est obtenu par un procédé de fermentation utilisant le micro organisme <i>Aspergillus Niger</i> pour convertir le sucre en acide citrique.
Description chimique	Acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique Formule chimique : $C_6H_8O_7$ , $H_2O$ Masse moléculaire : 210,14 g/mol

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Très soluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol</li><li>➤ Contribue au contrôle de l'activité de l'eau</li><li>➤ Intensifie l'effet antioxydant de l'acide ascorbique</li><li>➤ Assimilation rapide</li><li>➤ Faible toxicité</li><li>➤ Utilisé dans les poudres à lever à la place de l'acide tartrique</li></ul>
Utilisations	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Donne une saveur acide rafraîchissante aux boissons non alcoolisées, gazeuses ou non</li><li>➤ S'emploi dans les préparations en poudre pour boissons</li><li>➤ Boissons en poudre</li><li>➤ Acidifiant : correcteur de pH pour la fabrication des bonbons à sucer, des pâtes de fruits, etc...</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.

## RECETTE

### Confiture : adaptable pour la plupart des fruits

<b>Ingrédients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 500 g de fruits</li> <li>➤ 550 g de sucre</li> <li>➤ 3 g de Pectine Extra slow set</li> <li>➤ 3 g de solution d'acide citrique</li> </ul>
<b>Réalisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prédisperser à sec la pectine dans 1 part de sucre (environ 50 g)</li> <li>➤ Saupoudrer le pré mélange et mélanger avec les fruits</li> <li>➤ Verser en pluie le pré-mix et mélanger avec les fruits</li> <li>➤ Monter la température au minimum à 85°C</li> <li>➤ Chauffer jusqu'à au moins 85 °C</li> <li>➤ Rajouter le sucre et mélanger</li> <li>➤ Ajouter le sucre et mélanger</li> <li>➤ Continuer la cuisson jusqu'à obtenir l'extrait sec souhaité (généralement 55°brix au réfractomètre)</li> <li>➤ Continuer de chauffer jusqu'à obtenir la quantité de matière sèche souhaitée (typiquement 55 ° Brix au réfractomètre)</li> <li>➤ Ajouter la solution acide si nécessaire (pH &lt; 3,5)</li> </ul>

## MODE D'EMPLOI/DOSAGE

DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSE CONSEILLÉE
Pomme de terre déshydratée en flocons	100 à 200 mg/Kg
Préparations industrielles d'ovo produits (œufs et blancs d'œufs), Jus d'ananas concentré ou non, déshydraté ou non. Matières grasses composées et Margarines allégées.	1 à 3 g/Kg
Nectars de poires ou de pêches ou d'un mélange de ces fruits ou de pomme, Décors nappages, fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie, confiserie, Produits céréaliers obtenus par cuisson-extrusion, Pâtés salés d'ail, d'échalotes et d'oignons, Pâtes et spécialités lactières à tartiner allégées, Confiserie, Gommages à mâcher, Confitures, Gelées, Marmelades, Crèmes de marrons et crèmes d'autres fruits à coque, Confits de pétales ou de fruits confits. Raisinés, préparations de fruits.	2 à 5 g/Kg
Boissons alcoolisées et aromatisées à base de raisin ou de pomme, œufs durs saumurés	3 à 6 g/Kg
Glaces et crèmes glacées, sorbets (et préparations pour ...)	5 à 10 g/Kg
Préparations en poudre pour crèmes pâtisseries, beurre fondu concentré	30 à 50 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.

Réf : QUAL.FT.065

Version 5

MàJ: 03/05/2023

Page 2 sur 6

<b>LIMITES REGLEMENTAIRES</b>	
<b>CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES</b>	<b>QUANTITE MAXIMALE</b>
<b>03 Glaces de consommation</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>04 Fruits et Légumes</b>	
<b>04.2 Fruits et légumes transformés</b> <b>04.2.1 Fruits et Légumes séchés</b> <b>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b> <b>04.2.4 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4</b> <b>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</b> <b>04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires</b> <b>04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</b> <b>04.2.6 Produits de pommes de terre transformés</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>04.1 Fruits et légumes non transformés</b> <b>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</b> <b>04.1.3 Fruits et Légumes congelés</b> <b>04.2 Fruits et légumes transformés</b> <b>04.2.3 Fruits et Légumes en conserve</b> <b>04.2.4 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4</b> <b>04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 Desserts</b> <b>04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires</b> <b>04.2.5.1 Confitures extra et gelées au sens de la directive 2001/113/CE</b> <b>04.2.5.2 Confiture, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE</b> <b>04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruit ou de légumes</b>	Quantum Satis
<b>05 Confiserie</b>	
<b>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</b> <b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l'haleine</b> <b>05.3 Chewing-Gum</b> <b>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</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE</b>	5 000 mg/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.065

Version 5

MàJ: 03/05/2023

Page 3 sur 6

<b>05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE – Uniquement Chocolat au Lait</b>	10 000 mg/kg
<b>07 Produits de Boulangerie</b>	
<b>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</b> <b>07.2 Produits de Boulangerie Fine</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes</b>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
<b>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.</b>	

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques physico-chimiques

<b>Titre</b>	99.7 – 100.3 %
<b>Résidu de calcination</b>	Max 0.05 %
<b>Cendres sulfatées</b>	Max 0.05 % *
<b>Acide oxalique / oxalate</b>	Max 100 mg/kg *
<b>pH (5%)</b>	Env. 1.85
<b>Densité</b>	600 – 950 kg/m <sup>3</sup>
<b>Humidité</b>	Max 8.8 % *
<b><u>Métaux lourds</u></b>	
- <b>Plomb</b>	Max 0.5 ppm *
- <b>Mercure</b>	Max 1 ppm *
- <b>Arsenic</b>	Max 1 ppm *

\* Conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 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.

Réf : QUAL.FT.065

Version 5

MàJ: 03/05/2023

Page 4 sur 6

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	275 Kcal / 1190 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	0 g
Sodium	< 0.1 mg

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination 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



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.

### DONNEES REGLEMENTAIRES

<b>OGM</b>	<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>
<b>Ionisation</b>	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
<b>Nanoparticules</b>	<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>

### REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
<b>Halal</b>	X	
<b>Casher</b>	X	X
<b>Végétalien</b>	X	
<b>Végétarien</b>	X	

### CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

<b>Emballage</b>	Boîte plastique de 150 g ou 1 Kg net - Sac de 25 Kg net
<b>Conditions de conservation</b>	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé. Le stockage à des températures supérieures à 30 °C et/ou dans des conditions d'humidité supérieure à 70 % doivent être évitées afin de prévenir le mottage.
<b>Durée de vie</b>	3 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

**CODE ARTICLE**      150 g ⇒ 10107      1 Kg ⇒ 106A      25 Kg ⇒ 107F

*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.065

Version 5

MàJ: 03/05/2023

Page 6 sur 6