

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



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

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

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 laitières 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

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

05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE – Uniquement Chocolat au Lait	10 000 mg/kg
07 Produits de Boulangerie	
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 07.2 Produits de Boulangerie Fine	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
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 – 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.	

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

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

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>

REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique 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. 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.
Durée de vie	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