

SORBITOL **E420i**

Poudre cristalline blanche, inodore, très soluble dans l'eau, qui est obtenue par hydrogénation du dextrose et cristallisation.

DESCRIPTION

Composition

Agent stabilisant qui figure dans la législation sous le numéro E 420 (i) et la dénomination "sorbitol".

Mode d'action / Propriétés / Avantages technologiques

- Hydrophile puissant, retient et stabilise l'humidité (teneur en eau toujours égale) et bactériostatique.
- Non volatile, conserve la plasticité des pâtes, n'est pas un sucre, ne colore pas les pâtes.

UTILISATIONS

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses maximales autorisées
Denrées alimentaires en générale à l'exception : des boissons, des denrées alimentaires non transformées, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T., des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé,	Quantum Satis
Desserts et produits similaires à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés : desserts aromatisés, préparations à base de lait et produit dérivés à base d'eau, dessert à base de fruits et légumes, à base d'œufs, à base de matière grasse, à base de céréales, céréales ou produits à base de céréales pour petit déjeuner, glaces de consommation, confitures, gelées, marmelades et fruits confits, préparations de fruits à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits Confiseries à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés à base de fruits secs, à base d'amidon, à base de cacao, pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, confiserie et gommes à mâcher sans sucres ajoutés, Sauces, moutarde, produits de la boulangerie fine à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, compléments alimentaires solides, produits destinés à une alimentation particulière.	Quantum satis Comme édulcorant

... / ...

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses maximales autorisées
Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés.	À des fins autres que l'édulcoration
Liqueurs	

Dosage / Mode d'emploi

Dosage conseillé : 1,5 % à 2,5 % par rapport à la masse.
Incorporation à n'importe quel stade de la fabrication sans modifier vos recettes.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux Directives européennes :
94/35/CE (relative aux édulcorants)
95/31/CE (relative aux critères de pureté des édulcoants)
Pharmacopée Européenne
Pharmacopée USP/NF

Caractéristiques physicochimiques

Humidité	1 % au maximum
Sorbitol	97 % au minimum par rapport à la matière sèche
Sucres réducteurs	0,2 % au maximum par rapport à la matière sèche
Granulométrie	
Part. sup. à 100µm	85% minimum
Part. sup. à 250µm	40 – 70 %
Part. sup. à 500µm	5 % max

Caractéristiques microbiologiques

Flore Totale	200 germes par gramme au maximum
Moisissures	10 germes par gramme au maximum
Levures	10 germes par gramme au maximum

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boîte de 1 Kg net.
Sac dipli avec sache polyéthylène de 25 Kg net.

Conditions de conservation : A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1951A - 25Kgs ⇒ 1952D

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

13.06.2013/DM/ FT/sorbitol en poudre E420i

LOUIS FRANCOIS

**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**