

ISOMALT E953

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre ou granulés blancs et inodores, de goût sucré et peu hygroscopique.

Origine / fabrication

Hydrogénation de di-saccharides.

Description Chimique

Mélange de D-glucopyranosyl-1,6-D-sorbitol (GPS) et D-glucopyranosyl-1,6-D-mannitol (GPM).

UTILISATIONS

Sucres d'art et décors en sucre :

Faire fondre à feu doux 100 à 200gr. d'eau avec 1 kg d'ISOMALT, en portant le mélange à 160 °C

Pour un sucre coulé : travailler à 160°C, comme traditionnellement.

Pour un sucre satiné : monter la cuisson à 170 – 180 °C

Au-delà de 185 ° C : risque de brunissement.

Desserts et produits similaires :

Desserts aromatisés à base d'eau, préparations à base de lait et produits dérivés, desserts à base de fruits et légumes, desserts à base d'œufs, desserts à base de céréales, céréales ou produits à base de céréales pour petit déjeuner, desserts à base de matières grasses, 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 à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.

Confiserie

Confiseries et gommes à mâcher sans sucre ajouté.

Confiserie 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 graisse, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés.

Autres produits :

Moutarde

Sauces

Produits de la boulangerie fine à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Produits destinés à une alimentation particulière

Compléments alimentaires solides

Rôle / Effet

- Edulcorant de remplacement du sucre
- Permet de donner du corps et du volume aux produits alimentaires
- Limite la reprise d'humidité des confiseries
- Facilite le travail des sucres cuits
- Pièces décoratives en sucre tiré

... / ...

Propriétés

- Saveur modérément sucrée
- Grande stabilité en milieux acides et alcalins
- Résistance aux traitements thermiques sans altération de la couleur
- Stabilité contre les attaques enzymatiques et les micro-organismes
- Compatibilité avec les autres édulcorants et polyols
- Faible hygroscopicité
- Apport énergétique réduit
- Effets non cariogène
- Admis dans les régimes pour diabétiques
- Une consommation excessive peut entraîner des effets indésirables (laxatifs)

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme à Directive 94/35/EC et ses amendements.

Caractéristiques physiques

Granulométrie forme granulée	> 3550 µm < 500 µm	5 % 5 %
Solubilité	Soluble dans l'eau Insoluble dans l'éthanol	
Densité à 20°C en solution à 10% dans l'eau	1,04	
Plage de fusion	145 à 150 °C	

Caractéristiques chimiques

Humidité (à 50 ° C)	< 3 %
Mannitol	< 0.5 %
Sorbitol	< 0.5 %
Sucres réducteurs	< 0.3 %
SO2	10 ppm au maximum
Pouvoir sucrant	0,45 à 0,6
pH	6

Caractéristiques microbiologiques

Flore totale	< 200 / g
Levures	< 20 / g
Moisissures	< 20 / g
Salmonelles	0 / 25 g

ETIQUETAGE : Isomalt ou E953

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boîte de 1 Kg net / Sac de 5 Kg net / Sac de 25Kgs net
Conditions de conservation : A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Péremption : Durée de 36 mois en conditionnement d'origine

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 921 - 5Kg ⇒ 920 - 25Kg ⇒ 16500

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.

21.03.2013/DM/FT-Isomalt

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**