BAKING POWDER PF

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc-crème à beige
Aspects organoleptiques	Sans odeur
Origines	Les composants du produit sont d'origine agricole, ou sont obtenus par un procédé de synthèse dont la matière première est issue d'extraction minière ou de fermentation.
Composition	Farine de blé, carbonate acide de sodium (E500), citrate de sodium (E331).

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	Permet la "levée" des pâtes en se transformant en gaz carbonique sous l'action conjuguée de l'humidité et de la chaleur. Poudre à lever se composant d'éléments anhydres sélectionnés et tamponnés pour éviter les interactions.
Applications	Pâtes jaunes (sablés, petits beurres, pâte à choux, cakes, madeleines…)
Dosage indicatif	Entre 10 et 30 g de Baking Powder PF pour 1 kg de farine selon domaine d'application

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.

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	**QUANTITE MAXIMALE**
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
04.2.1 Fruits et Légumes séchés ***04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure*** ***04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes*** ***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)
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*	70 000 mg/kg de E 500 – E 504 employés seul ou en mélanges, 7% rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonate de potassium Soit : 200 000 mg de Baking Powder PF par Kg de produit fini
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)
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 - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 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.

SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
pH	6,5 - 7
Humidité	< 5%
Caractéristiques microbiologiques	
Flore totale	Max. 1000 ufc/g
Moisissures et Levures	Max. 100 ufc/g
E. Coli	Max. 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	224 Kcals / 955 KJ
Lipides	0.5 g
- **Acides gras saturés**	0.1 g
Glucides	31,6 g
- **Sucres**	0.3 g
Protéines	3,7 g
Fibres	1,7 g
Sel	11,9 g

ALLERGÈNES	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides		
Céleris et produits à base de céleri		
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	X	
Crustacés et produits à bases de crustacés		
Fruits à coque et produits dérivés		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Mollusques et produits à base de mollusques		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Lait et produits à base de lait		
Lupin et produits à base de lupins		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		
Soja et produits à base de soja		
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/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.

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.*
Pesticides	*Le produit est conforme au règlement (CE) N° 396/2005.*
Métaux Lourds	*Les matières premières sont conformes aux règlements (CE) N° 1881/2006 et N°231/2012.*
Nanomatériaux	*N'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement (CE) N° 1169/2011.*

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	**Certifié**
Halal	X	
Casher	X	
Végétarien	X	
Végétalien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 1 Kg net - Sac de 25 Kg net
Conditions de conservation	À l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Durée de vie	2 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 10239 25 Kg ⇒ 10234

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.