

**ACIDE CITRIQUE**  
MONOHYDRATE  
E 330

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
<b>Aspects physiques</b>	Cristaux incolores ou poudre blanche cristalline.
<b>Aspects organoleptiques</b>	Goût fortement acide Inodore
<b>Origine</b>	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.
<b>Description chimique</b>	Acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetri-carboxylic acid monohydraté Formule chimique : $C_6H_8O_7, H_2O$ Masse moléculaire : 210,14 g/mol

DESCRIPTION	
<b>Mode d'action / Propriétés</b>	<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>
<b>Utilisations</b>	<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>➤ Produits effervescents et boissons en poudre</li> <li>➤ S'utilise dans la fabrication des produits effervescents (avec le bicarbonate de soude) tels que les préparations médicales</li> <li>➤ Acidifiant : correcteur de pH pour la fabrication des bonbons à sucer, des pâtes de fruits, etc...</li> </ul>

## 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 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
Glace 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

<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>04.2.1 Fruits et Légumes séchés</b> <b>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b> <b>04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes</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>04.1.2 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>04.2.3 Fruits et Légumes en conserve</b> <b>04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 Desserts</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 rafraîchir 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
<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 - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.</b>	

<b>SPÉCIFICATIONS</b>	
<b><u>Caractéristiques physico-chimiques</u></b>	
<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 (&lt; 5 ppm)</u></b>	
- <b>Plomb</b>	Max. 0,5 ppm
- <b>Mercur</b>	Max. 1 ppm
- <b>Arsenic</b>	Max. 1 ppm
* conformément orme aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.	

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

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		
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		

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>
<b>N° CAS / CE</b>	5949-29-1 / 201-069-1
<b>Fiche de données de sécurité</b>	Une fiche de données de sécurité est disponible sur demande

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

LOUIS FRANÇOIS  
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



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 3

MàJ: 13/01/2020

Page 6 sur 6