

## XANTHANE GOMME 80 MESH

*E415 - Texturant*

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc-crème
Origine	Métabolite secondaire (biopolymère sur substrat hydrocarboné) obtenu par fermentation en culture pure d'un hydrate de carbone avec la bactérie Xanthomonas Campestris, purifié par extraction à partir d'une précipitation alcoolique (éthanol ou isopropanol), stérilisé, puis séché et broyé.

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<p><b>Solubilité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gomme soluble à froid et à chaud, passe rapidement en solution dans l'eau (solutions aqueuses translucides et neutres) et dans le lait à température ordinaire et sous agitation intense. Insoluble dans la plupart des solvants organiques.</li><li>➤ La dispersion est améliorée en mélangeant la gomme de xanthane avec les constituants secs avant réhydratation.</li><li>➤ Compatible avec des solutions aqueuses d'éthanol jusqu'à 50% sans formation de précipité.</li><li>➤ Compatible avec des solutions à fortes concentrations de différents sels</li></ul> <p><b>Propriétés rhéologiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Développe une forte viscosité, même à faible concentration et surtout à chaud. Les concentrations les plus courantes sont faibles : environ 0.2 à 0.5%</li><li>➤ Le développement de la viscosité est ralenti en solutions salines.</li><li>➤ Possède un seuil d'écoulement élevé et un caractère pseudoplastique (rhéofluidifiant), la préparation récupère entièrement sa viscosité après cisaillement</li><li>➤ Peu sensible aux variations de températures, de pH (très stable en milieu acide)</li><li>➤ Très peu affecté par la congélation, décongélation, pasteurisation et par la stérilisation.</li><li>➤ Peut-être utilisé en synergie avec les galactomannanes (gommes de guar, de tara, de caroube ; avec la caroube, formation d'un gel à la dose 50/50) et est compatible avec les épaississants alimentaires courants, les émulsifiants.</li><li>➤ Résistant à la dégradation enzymatique</li></ul> <p><b>Fonctionnalités :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Augmente la viscosité des produits liquides et pâteux sans gélification (soupes, crèmes desserts, crèmes glacées, nappages pour pâtisserie).</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Est utilisé dans les pâtisseries diététiques comme agent de texture pour les pains spéciaux.</li> <li>➤ Excellentes propriétés suspensoïdes (solides, gouttelettes d'huile...) et stabilisantes             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilise les émulsions d'huile ou de gras dans l'eau, stérilisées ou à froid (ex : sauces émulsionnées : sauces salades, béarnaise, mayonnaise, marinades, sauces pimentées...)</li> <li>• Emulsifiant et stabilisant de mousses</li> </ul> </li> <li>➤ Effet anti-synérèse par son action liante</li> <li>➤ Confère une stabilité à la congélation-décongélation</li> <li>➤ Innocuité pour l'homme, valeur nutritive nulle et neutralité organoleptique.</li> </ul>
<b>Dosages</b>	<p>Les indications suivantes peuvent être données :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sauce salade : 0.15 – 0.50%</li> <li>➤ Préparations pour gâteaux : 0.05 – 0.25%</li> <li>➤ Sauces : 0.10 – 0.30%</li> <li>➤ Condiments : 0.10 – 0.25%</li> <li>➤ Boissons aux fruits : 0.03 – 0.15%</li> <li>➤ Fourrage : 0.0 – 0.15%</li> <li>➤ Sauce cole slaw : 0.15 – 0.25%</li> <li>➤ Soupe instantanée (poudre) : 0.30 – 0.50%</li> </ul>

<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>	Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion
<b>04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b> <b>04.2.3 Fruits et légumes en conserve - Uniquement châtaignes conservées dans un liquide</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>04.2.5.2 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 fruits ou de légumes</b>	10 000 mg/kg Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.

<b>05 Confiserie</b>			
<p><b>05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE</b> – Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</p> <p><b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine</b> - Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule</p> <p><b>05.3 Chewing-Gum</b></p> <p><b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages</b>, 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</p>		Quantum Satis (Groupe I - Additifs)	
<b>07 Produits de Boulangerie</b>			
<p><b>07.1 Pain et Petits Pains</b> – 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</p> <p><b>07.2 Produits de Boulangerie Fine</b></p>		Quantum Satis (Groupe I - Additifs)	
<b>16 Desserts</b> , 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)
<p><b>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</b></p>			

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	Max. 12 % *
Cendres	6.5 – 16.0 % *
Isopropanol	Max. 500 ppm *
Taille des particules (80 mesh – 180µm)	Min. 95 %
Taille des particules (60 mesh – 250µm)	Min. 99,5 %
Viscosity	1200 – 1600 mPa.s
<b>Métaux lourds (&lt; 20 ppm)</b>	
- Plomb	Max. 2 ppm *
- Mercure	Max. 1 ppm
- Arsenic	Max. 1 ppm
- Cadmium	Max. 1 ppm

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
<b>Flore Totale</b>	Max. 2000 ufc/g *
<b>Levures</b>	Max. 100 ufc/g *
<b>Moisissures</b>	Max. 100 ufc/g *
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25 grammes *
<b>E.coli</b>	Absence dans 5 grammes *
* conformément 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>	176 Kcal / 736 KJ
<b>Lipides</b>	0 g
- Acides gras saturés	0 g
<b>Glucides</b>	0 g
- Sucres	0 g
<b>Fibres</b>	76 g
<b>Protéines</b>	6 g
<b>Sodium</b>	4 g

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

## 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>	11138-66-2 / 234-394-2

## REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
<b>Halal</b>	X	
<b>Kasher</b>	X	X
<b>Végétalien</b>	X	
<b>Végétarien</b>	X	

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

<b>Emballage</b>	Boîte plastique de 150 g – Carton de 40 boîtes de 150g – Palette de 30 cartons (1200 boîtes - 180 kg) Boîte plastique de 1 Kg – Carton de 12 x 1 kg – Palette de 30 cartons (360 kg) Carton de 25 kg – Palette de 12 Cartons (300 kg)
<b>Conditions de conservation</b>	Doit être stocké dans un endroit sec, en emballage fermé
<b>Durée de vie</b>	2 ans en conditionnement d'origine fermé

**CODE ARTICLE**                      150g ⇒ 10024                      1Kg ⇒ 1821A                      25Kg ⇒ 1825F

*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.400  
Version 4  
MàJ: 05.03.2021  
Page 5 sur 5