

# Fiche Technique

Revision: 5  
Date: 25/07/2016



<b>Name:</b>	ISOMALT
<b>Item Code:</b>	00100544 (20kg) 00100543 (4.5 kg) 00100540 (1 kg) 02010005 (250g)
<b>EAN Code:</b>	8414933026563 8414933026334 8414933026112 8414933580300
<b>RGSEAA:</b>	31.04482-CAT /31.01506-B

## 1. DESCRIPTION:

Isomalt est un mélange de saccharides hydrogénés. Les principaux composants sont 6-O-  $\alpha$  -D-glucopyranosyl-D-sorbitol (1,6-GPS) et 1-O-  $\alpha$  -D-glucopyranosyl-D-mannitol (1,1-GPM).

Isomalt a approximativement 45% de la sucrosité du sucre et, lorsqu'il est utilisé dans les confectons sans sucre, il est généralement utilisé en combinaison avec d'intense édulcorants.

## 2. APPLICATIONS:

### LA CRISTALLISATION DE L'EAU:

**Textures gelées:** Mélangez n'importe quoi contenant de l'eau et du sucre. Congelez-le. Chaque sucre se cristallise différemment et produit une différente texture à des températures négatives. Le sucrose produit de gros cristaux ostentatoires, tandis que le glucose et le dextrose produisent de petits cristaux.

**Potentiel antigél:** Les sucres empêchent la cristallisation de l'eau. Ils adoucissent les glaces, les truffes ou les mousses et les rendent faciles à manier et douces à des températures négatives. Faire des glaces est en fait jouer avec les sucres, la sucrosité, et le potentiel antigél.

**Maintenir l'humidité:** Certains sucres, surtout le sucre inverti, aident à maintenir l'humidité des plats, ce qui est utile en pâtisserie, textures fouettées, et les glaces.

## 3. DOSAGE

**Dosage Maximum:** 50g par jour pour les adultes et 25g par jour pour les enfants.

## 4. COMPOSITION:

Isomalt (E953).

## 5. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES:

**Goût:** Sucré.

**Odeur:** Sans odeur.

**Apparence:** Poudre cristalline blanche.

## 6. PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES:

<b>Humidité: (Méthode Karl Fischer)</b>	< 2%
<b>Taille de la particule (90%)</b>	100-600 $\mu$ m
<b>pH</b>	6.0

# Fiche Technique

Revision: 5  
Date: 25/07/2016



## 7. VALEURS NUTRITIONNELLES (100g):

<b>ENERGIE</b>	238 KCal 990 KJ
<b>LIPIDES</b>	0g
Saturé	0g
<b>CARBOHYDRATES</b>	99g
Sucres	0g
Polyols	99g
<b>PROTEINES</b>	0g
<b>SEL</b>	0.025g

## 8. PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES:

<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent/25g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g

## 9. PACKAGING:

Carton de 20 kg.

Pot noir en polypropylène de 4.5kg. Carton de 2 pots.

Pot noir en Polypropylène de 1kg. Carton de 6 pots.

Pot PET Transparent de 250g.

## 10. STOCKAGE:

A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

## 11. A CONSOMMER DE PREFERENCE:

A consommer de préférence dans les 24 mois à partir de la date de production si le produit a été gardé dans un paquet scellé dans les conditions de stockage mentionnés ci-dessus.

## 12. LISTE D'ALLERGENES:

TYPE	INGREDIENT		USINE (TRACES)	
	OUI	NON	OUI	NO
Céréales contenant du gluten ou dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson et produits à base de poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et ses dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dioxyde de soufre et sulfures en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé en SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits associés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits associés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

# Fiche Technique

Revision: 5  
Date: 25/07/2016



## 13. DECLARATION "SANS LIPIDES TRANS":

Sosa ingredients, S.L. déclare que le produit en relation avec ce document a été développé sans l'utilisation de lipides hydrogénés.

## 14. INFORMATION TOXICOLOGIQUE:

Isomalt peut être explosif s'il est mélangé avec de l'air et mis en contact avec une source d'allumage lorsque la quantité de particules, dont la taille est plus petite que 200 µ, est supérieure à 2%.

## 15. DECLARATION EUROPEENNE SUR LES OGM:

Après un examen approfondi de tous les ingrédients utilisés dans ce produit et en considérant sa source potentielle de modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous:

INGREDIENT	Presence	
	OUI	NON
Chicoré	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Betterave à sucre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 16. INFORMATION SUR LA LEGISLATION LOCALE EN VIGUEUR

Il est de l'obligation de l'utilisateur de vérifier que les ingrédients et/ou les doses recommandées dans la présente fiche technique sont adaptés à la législation locale en vigueur dans le pays ou dans la zone d'utilisation.