

BAKING POWDER

Poudre à lever équilibrée

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.
Composition	Diphosphate disodique (E450i), Carbonate acide de sodium (E500ii), Farine de blé.

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rendement maximum et régulier ➤ Ne teinte pas les pâtes ➤ Donne au gâteau un goût agréable et le rend plus digeste ➤ Puissante et économique

DOSAGE	
APPLICATIONS	DOSAGE CONSEILLÉS
Sablés, Petits beurrés	15 g/Kg farine
Pâtes à choux	20 g/Kg farine
Cakes, madeleines	25 g/Kg farine

LIMITES RÉGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	1 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 4000 mg de Baking Powder par kg de produit fini.
04 Fruits et Légumes	



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.

	04.2.4.1 Préparations de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes	
	- <i>Uniquement préparation de fruits</i>	800 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 3 200 mg de Baking Powder par kg de produit fini.
	- <i>Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement</i>	1 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 4 000 mg de Baking Powder par kg de produit fini.
	- <i>Uniquement enrobages pour produits végétaux</i>	4 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 16 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini.
	04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque	
	- <i>Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre</i>	5 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 20 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini
	04.2.6 Produits de pommes de terre transformés – Y compris les pommes de terres pré-frites congelées et surgelées	5 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 20 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini
	05 Confiserie	
	05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine	
	- <i>Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits</i>	5 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 20 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini

	- <i>Uniquement fruits confits</i>	800 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 3 200 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini
	05.3 Chewing-Gum	Quantum Satis (Groupe I & E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅).
	05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4	5 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 20 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini
	- <i>Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires)</i>	3 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 12 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini
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	
	- <i>Uniquement soda bread</i>	20 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 80 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini
	- <i>Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires</i>	12 000 mg/kg de E 450 exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 48 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini
	7.2 Produits de boulangerie fine	20 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P ₂ O ₅ . Soit 80 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini



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.

<p>16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes</p>	<p>3 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P₂O₅.</p> <p>Soit 12 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini</p>
<p>- Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts</p>	<p>7 000 mg/kg de E 338 – E452 (Acide Phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates) exprimé en P₂O₅.</p> <p>Soit 28 000 mg/kg de Baking Powder par kg de produit fini</p>
<p>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</p>	

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

pH	7 – 7,5
Humidité	Max. 5%

Caractéristiques microbiologiques

Flore totale	Max. 1000 ufc/g
Moisissures	Max. 100 ufc/g
Levures	Max. 100 ufc/g
<i>E. Coli</i>	Max. 10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G

Valeur Energétique	114 Kcal / 485 KJ
Lipides	0.4 g
- Acides gras saturés	0.06 g
Glucides	24.27 g
- Sucres	0.24 g
Protéines	2.82 g
Fibres	1.32 g
Sodium	16.6 g



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.

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

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° 2023/915 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	X
Végétarien	X	
Végétalien	X	



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.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique de 1 Kg – Cartons de 12 x 1 kg – Palettes de 30 cartons (360 kg) Sac de 20 Kg net – Palette de 45 sacs (900 kg) Sac de 25 Kg net – Palette de 20 sacs (500 kg) ou 40 sacs (1000 kg)
Conditions de conservation	À l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Durée de vie	2 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 210B 20 Kg ⇒ 10337 25 Kg ⇒ 212F

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.