

GALLIGUM GUAR

Stabilisateur, Epaississant, Emulsifiant
GOMME GUAR - E 412

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre de couleur blanc-beige
Aspects organoleptiques	Presque inodore
Origine	La gomme de guar est obtenue à partir de l'endosperme broyé des graines de <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (Linné) Taub. (Fam. Légumineuses).
Description chimique	Il se compose principalement d'un polysaccharide hydrocolloïdal de haut poids moléculaire, composé de unités de galactose et de mannose combinées par des liaisons glycosidiques, qui peut être décrit chimiquement comme un galactomannane.

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	Les branchements galactose la rendent dispersable dans l'eau, tandis que la viscosité des solutions est influencée par la proportion de galactose et la longueur des chaînes de mannose. L'alternance des sections branchées ou non facilite les associations avec d'autres polysaccharides (gomme xanthane E415, carraghénanes E407, amidons...). Bonne dispersibilité dans l'eau froide ou tiède sous agitation continue. ➤ Solubilité totale dans l'eau chaude ou froide. ➤ Hydratation rapide. ➤ Insoluble dans l'alcool ou l'éther. ➤ Bon renforçateur de gel. ➤ Compatible avec la plupart des agents épaississants et / ou gélifiants. ➤ D'un point de vue physiologique, n'entre pas dans le métabolisme humain. ➤ Utilisable dans une fourchette de pH de 5 à 9 et dans les milieux sucrés.
Mode d'emploi	La formation de grumeaux est facilement évitée par un pré mélange à sec avec du sucre ou de l'amidon. Peut également être facilement dispersée par saupoudrage dans de l'eau froide sans agitation.



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.261
Version 3
Màj: 19/12/2023
Page 1 sur 5

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMAL
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
04.2.1 Fruits et Légumes séchés - ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. 04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure 04.2.3 Fruits et Légumes en conserve - Uniquement châtaignes conservées dans un liquide 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	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes	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
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 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine - 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 - ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. 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 – 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.	



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.261

Version 3

Maj: 19/12/2023

Page 2 sur 5

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Viscosité (1 %, 24h)	4500 - 6000 cps
Granulométrie (Inf. 200 mesh)	Min. 90 %
Humidité	Max. 15 % *
Cendres	Max. 5.5 % *
Matières insolubles dans l'acide	Max. 7 % *
pH	5.5 – 7
Protéines	Max. 10 % *
Galactommananes	Min. 75 % *
<u>Métaux lourds</u>	
Arsenic	Max. 3 ppm *
Cadmium	Max. 1 ppm *
Mercure	Max. 1 ppm *
Plomb	Max. 2 ppm *
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore totale	Max. 10 000 ufc/g
Moisissures	Max. 500 ufc/g
Levures	Max. 500 ufc/g
<i>E. Coli</i>	Absence dans 1 gramme
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	205 Kcal / 831 KJ
Lipides	1 g
- Acides gras saturés	0.35 g
Glucides	1 g
- Sucres	1 g
Protéines	10 g
Fibres	78 g
Sel	396 mg



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.261
Version 3
MàJ: 19/12/2023
Page 3 sur 5

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

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	<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>
Ionisation	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.</i>
Nanomatériaux	<i>Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens des règlements CE n°1223/2009 et n°1169/2011,</i>
N° CAS / CE	9000-30-0 / 232-536-0

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 1 Kg net – Cartons de 12 boîtes de 1 kg – Palettes de 30 cartons (360 kg) Sac de 25 Kg net – Palettes de 20 sacs de 25 kg (500kg)
Conditions de conservation	Stocker dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Durée de vie	24 mois dans son emballage d'origine fermé.

CODE ARTICLE

1 Kg ⇒ 720A

25 Kg ⇒ 720G

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.261

Version 3

MàJ: 19/12/2023

Page 5 sur 5