

ACIDE ASCORBIQUE

E300

Acide L (+) - ascorbique / Vitamine C

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanche ou légèrement jaunâtre
Aspects organoleptiques	Inodore et insipide
Origine	Produit obtenu par synthèse chimique résultant de la fermentation du sorbitol.
Description chimique	Nom chimique : 2,3-didéhydro-L-threo-hexono-1,4-lactone ou 3-céto-L-gulofuranoïactone Formules : brute : C ₆ H ₈ O ₆

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	➤ Facilement soluble dans l'eau ➤ Soluble dans l'éther éthylique, l'éther de pétrole, le toluène et le chloroforme. ➤ Réducteur fort, mais est stable à l'air sec. En solution aqueuse, il est détruit progressivement par l'oxygène atmosphérique. La dégradation par oxydation est catalysée par les traces de métaux lourds et par la lumière.
Utilisations	➤ Correcteur de farine ➤ Antioxydant : évite et ralentie l'oxydation des matières grasses en particulier ➤ Permet de préserver le goût et la couleur d'un produit fini ➤ Souvent utilisé dans les préparations de fruits, jus de fruits, vin, bière et mousseux ➤ Préparations pharmaceutiques ➤ Utilisé dans la transformation de la viande pour le renforcement du processus de salaison ➤ Produits diététiques : aliments pour nourrissons, produits alimentaires pauvres en calories, ou à valeur énergétique réduite. Pour les adultes, les besoins en vitamine C sont de l'ordre de 60 mg par jour. ➤ Employé dans les préparations poly-vitaminées en vue de satisfaire des exigences alimentaires déterminées.



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.063

Version 3

MàJ: 02/12/2019

Page 1 sur 6

UTILISATIONS	
Domaines d'applications	Doses conseillées
➤ Poissons et autres produits de la pêche en conserves, semi conserves, congelés, surgelés ➤ Œufs congelés ➤ Produits de décors, nappages, fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie et confiserie (à l'exclusion des fourrages à base de fruit) ➤ Gommages à mâcher, confitures, gelées, marmelades, crèmes de marrons et crèmes d'autres produits à coque, confits de pétales, fruits confits ➤ Bouillons, potages, moutardes, sauces condimentaires et culinaires (sauf celles définies par les usages), ➤ Légumes et fruits en conserves, semi conserves, congelés ou surgelés ➤ Pommes de terre déshydratées en flocons ➤ Boissons et préparations pour boissons sans alcool, jus et nectars de fruits, sirops, bières, cidres, poirés ➤ Boissons alcoolisées aromatisées à base de raisin ou de pomme ➤ Farines destinées à la panification : pains courants et pains spéciaux	150 à 300 mg/kg
➤ Pain ordinaire (par rapport à la faine)	40 à 100 mg/kg
➤ Laits en poudre totalement déshydratés ➤ Préparations de fruits et légumes ➤ Préparations gélifiées à base de fruits, légumes et dérivés destinés à l'industrie alimentaire ➤ Préparations de viandes hachées réfrigérées	250 à 500 mg/kg
➤ Viennoiserie : pour 100 kg de farine	2 à 3 g
➤ Produits de confiserie sous forme de pastilles et comprimés préparés à froid, dragéifiés ou non, au goût de fruits	400 à 800 mg/kg
➤ Dans le bain de trempage des pommes crues prêtes à l'emploi IVème gamme	500 mg à 1g/L

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
04.2.1 Fruits et Légumes séchés 04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes 04.2.5.4 Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)



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.063

Version 3

MàJ: 02/12/2019

Page 2 sur 6

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 04.1.3 Fruits et Légumes congelés 04.2.3 Fruits et Légumes en conserve 04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 Desserts 04.2.5.1 Confitures extra et gelées au sens de la directive 2001/113/CE 04.2.5.2 Confiture, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruit ou de légumes	Quantum Satis
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 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)
07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel 07.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	Quantum Satis
16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	
Liste non exhaustive - Se reporter 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.063

Version 3

MàJ: 02/12/2019

Page 3 sur 6

SPECIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Acide ascorbique (pureté)	Min. 99,0 % *
Humidité (perte de masse en étuve à 100 °C)	Max. 0,4 % *
pH (solution aqueuse à 2 %)	2,4 – 2,8 *
pH (solution aqueuse à 5 %)	2,1 – 2,6
Cendres sulfuriques	Max. 0,1 % *
Point de fusion	190 °C – 192 °C *
Pouvoir rotatoire spécifique (solution aqueuse à 10 %)	(+) 20,5° - (+) 21,5° *
Granulométrie	100 mesh = 150 µm : 90 %
<u>Métaux lourds</u>	
- Plomb	Max. 2 ppm *
- Cuivre	Max. 5 ppm
- Mercure	Max. 1 ppm *
- Arsenic	Max. 3 ppm *
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore Totale	Max. 1000 ufc/g
Levures et moisissures	Max. 100 ufc/g
Moisissures	Max. 100 ufc/g
Coliformes	Absence dans 1 gramme
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
E. Coli	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	0 Kcal / 0 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamine C	≥ 99 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.

Réf : QUAL.FT.063

Version 3

MàJ: 02/12/2019

Page 4 sur 6

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

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, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
Nanoparticules	<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>
N° CAS / CE	50-81-7 / 200-066-2

RÉGIMES ALIMENTAIRES

	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	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.

Réf : QUAL.FT.063

Version 3

MàJ: 02/12/2019

Page 5 sur 6

ETIQUETAGE : Dénomination / Synonymes : acidum ascorbium ; acide L-ascorbique

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte de 150 g ou 1 Kg net, sac de 25 Kg net
Conditions de conservation	Il est recommandé de conserver le produit à l'abri de l'humidité, à une température inférieure à 25° C.
Durée de vie	24 mois minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE	150g ⇒ 10184	1Kg ⇒ 100A	25Kg ⇒ 101P
--------------	--------------	------------	-------------

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.063

Version 3

MàJ: 02/12/2019

Page 6 sur 6