



FICHE TECHNIQUE

DATA SHEET

DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 29/02/2024 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-060629-ALGINAT-14-117-04-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060629
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Alginat - N°33
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Alginate de sodium Sodium alginate Natriumalginat

Gélifiant destiné à la sphérification
Gelling agent dedicated to spherification
Geliermittel für die Sphärisierung

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étrangers. Aspect : poudre. Couleur : crème, blanc.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : cream, white.
Geruch-Geschmack : keiner. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : cremefarben, weiß.

EAN / UC

3614680606291

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : gélifiant(s) : E401, sucre glace.

Ingredient(s) : gelling agent(s) : E401 (Sodium alginate), icing sugar.

Ingredient(s) : gelling agent(s) : E401 (Sodium alginate), icing sugar.

Ajout si nécessaire d'amidon de maïs ou pomme de terre en tant qu'anti-agglomérant. Cet anti-agglomérant n'a aucune fonction technologique dans le produit fini, et ne nécessite par conséquent pas d'étiquetage.

Néanmoins, c'est une décision relevant de la responsabilité de l'utilisateur final qui définit s'il déclare ou non ces additifs selon le règlement INCO (UE) N°1169/2011 en fonction de la composition et du dosage dans le produit fini.

Addition of corn or potato starch if necessary as an anticaking agent.

This anticaking serves no technological function in the final product, and consequently it does not have to be labelled.

However, it is a decision for the end user to decide whether or not to declare these these additives according to INCO (EU) Regulation N°1169/2011 depending on the composition and dosage in the finished product.

Falls ,ptwendig wird Mais- oder Kartoffelstärke als Antiklumpmittel eingesetzt.

Da dieses aber keine technologische Funktion hat, muss es im Endprodukt nicht zwingend deklariert werden.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 1 kg

Produit fabriqué et conditionné en France. / Manufactured and packaged in France. / Herrgestellt und verpackt in Frankreich.

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion 18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.
Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.
Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Granulométrie / Particule size / Körnung	< 0,125 mm : min 90 % < 0,5 mm : min 99%
Humidité / Moisture / Feuchtigkeit	15%
pH	6 - 8,5 (1% sol.)
Viscosité / Viscosity / Viskosität	250 - 400 mPa.s

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 10 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 500/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 500/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/10g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	760 KJ / 190 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	20 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	20 g
Protéines / Protein / Eiweiß	0 g
Sel / Salt / Salz	0 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X

Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Alginate de sodium : origine UE et non UE

Sodium alginate : origin EU and NON-EU

Natriumalginat : EU und NICHT EU- Herkunft

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

Sphérification inverse

- Dissoudre **Alginat** dans l'eau froide et laisser le s'hydrater au minimum 30 min avant utilisation
- Préparer en parallèle le liquide aqueux à sphérifier et l'enrichir de calcium à l'aide de **Calcium LA**. Si la texture de la préparation est trop liquide, il est possible de l'épaissir à souhait avec **Xanthan**
- Verser la préparation aqueuse enrichie en calcium en gouttes ou à la cuillère dans le bain de l'alginate et laisser agir en agitant délicatement entre 1 et 5 minutes selon la texture désirée
- Sortir les sphères à l'aide d'une écumoire et les plonger quelques secondes dans un bain d'eau pour les rincer
- Sortir et laisser égoutter avant de servir

Sphérification directe

- Dissoudre **Alginat** à froid dans la préparation à sphérifier et le laisser s'hydrater au minimum 30 min avant utilisation
- Préparer en parallèle un bain de calcium à l'aide de **Calcium CL** (préparations salées) ou **Calcium LA** (préparations sucrées)
- Verser la préparation à sphérifier en gouttes ou à la cuillère dans le bain de calcium et laisser agir en agitant délicatement entre 1 et 5 minutes selon la texture désirée
- Sortir les sphères à l'aide d'une écumoire et les plonger quelques secondes dans un bain d'eau pour les rincer
- Sortir et laisser égoutter avant de servir

Reverse spherification

- Dissolve the **Alginat** in cold water and let it hydrate for at least 30 minutes before use.
- Prepare the aqueous liquid to be spherified at the same time and enrich it with calcium using **Calcium LA**. If the texture of the preparation is too liquid, it can be thickened as desired with **Xanthan**
- Pour or spoon the aqueous preparation enriched with calcium drops into the alginate bath and shake delicately for 1 to 5 minutes according to the desired texture
- Remove the spheres with a skimmer and immerse them in a water bath for a few seconds to rinse them
- Remove and allow to drain before serving

Direct spherification

- Dissolve the **Alginat** cold in the preparation to be spherified and let it hydrate for at least 30 minutes before use.
- Prepare the aqueous liquid to be spherified at the same time and enrich it with calcium using **Calcium CL** (for salty preparations) or **Calcium LA** (for sweet preparations)
- Pour or spoon the preparation to be spherified into the calcium bath and shake delicately for 1 to 5 minutes according to the desired texture
- Remove the spheres with a skimmer and immerse them in a water bath for a few seconds to rinse them
- Remove and allow to drain before serving

Umgekehrte Sphärisifikation

- **Alginat** (Natriumalginat) in kaltem Wasser auslösen und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- währenddessen eine wässrige Flüssigkeit die zur Kugel geformt werden soll mit **Calcium LA** (Kalzium) mischen. Sollte die Zubereitung zu flüssig sein, kann diese mit **Xanthan** ange dickt werden.
- gießen Sie die wässrige Zubereitung mit Kalzium in Tröpfchen in die Alginatzubereitung. Lassen Sie es für 1-5 Minuten einwirken und rühren Sie währenddessen ruhig um.
- Nehmen Sie die Kugeln aus der Alginatzubereitung mit einem Schaumlöffel heraus. Kurz in einen Wasserbad spülen.
- Nehmen Sie die Kugeln heraus und lassen Sie diese vor dem servieren abtropfen.

direkte Sphärisifikation

- **Alginat** (Natriumalginat) in einer wässrigen Flüssigkeit zum Kugelformen auslösen und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- bereiten Sie währenddessen eine Kalziumzubereitung mit **Calcium LA** (für süße Zubereitungen) oder mit **Calcium CL** (für salzige Zubereitungen) vor.
- gießen Sie die zu formende Zubereitung in Tröpfchen oder mit Löffel in die Kalziumzubereitung. Lassen Sie es 1-5 Minuten einwirken und rühren Sie währenddessen ruhig um.
- Nehmen Sie die Kugel mit einem Schaumlöffel aus der Kalziumzubereitung heraus. Kurz in einen Wasserbad spülen.
- Lassen Sie diese vor dem Servieren abtropfen.

Dosage recommandé : 5 g/L de préparation aqueuse (sphérisation direct) ou d'eau (sphérisation inverse). (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 5 g/L of aqueous preparation (direct spherification) or water (reverse spherification). This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 5 g/L einer wässrigen Zubereitung (direkte Sphärisifizierung) oder Wasser (umgekehrte Sphärisifizierung). (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaire / Limites : la sphérisation de préparation contenant de l'alcool ou de l'huile demande une mise en oeuvre spécifique. Si le pH de la préparation à sphériser est inférieur à 4 et que la sphérisation ne se déroule pas correctement, vous pouvez ajuster le pH en utilisant **Sodium Cl**. Une fois formées, il est conseillé de servir les sphères dans les heures qui suivent la préparation ou de les stocker dans un bain de la même préparation que celle des sphères ou dans de l'huile pour éviter qu'elles ne se collent entre-elles.

Comment / Limitations: the spherification of preparations containing alcohol or oil requires a specific process. If the pH of the preparation to be spherified is less than 4 and the spherification doesn't work correctly, you can adjust the pH by using **Sodium Cl**. Once formed, it is advisable to serve the spheres within hours of preparation or store them in a same preparation as the spheres or in an oil bath to prevent them from sticking together.

Kommentar / Einschränkungen: Die Sphärisifikation einer alkoholischen oder öligen Zubereitung erfordert eine bestimmte Umsetzung. Falls der pH-Wert der kugelförmigen Zubereitung niedriger als 4 ist und die Sphärisifikation nicht gut funktioniert, können Sie den pH-Wert mit **Sodium Cl** anpassen. Wir empfehlen, die Sphären innerhalb ein paar Stunden nach der Herstellung zu servieren oder lagern Sie diese in einer Kalziumzubereitung oder ein Ölbad ein um einen Zusammenkleben zu vermeiden.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.
In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.
Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.
Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.
Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.
They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.
Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.
We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.
Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ,ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt en Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.