

CRÈME DE TARTRE

TARTRATE MONOPOTASSIQUE

E 336i

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre cristalline blanche
Aspects organoleptiques	Saveur acidulée Sans odeur
Origine	Végétale (vigne)
Description chimique	Sel anhydre monopotassique de l'acide tartrique L(+) ou sel monopotassique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque Formule brute : C ₄ H ₅ O ₆ K Poids moléculaire : 188,18 g/mol

DESCRIPTION	
Mode d'action/Propriétés	➤ Sert à la formation du sucre inverti pendant la cuisson des solutions de sucre. On obtient alors une pâte de sucre cuit à la fois vitreuse et de bonne conservation (pas de cristallisation, ne masse pas). ➤ S'il y a trop de CREME DE TARTRE, on risque de faire jaunir ou de faire caraméliser le sucre et de le rendre trop hygroscopique au cours du stockage. ➤ S'il n'y a pas assez de CREME DE TARTRE, on risque de faire grainer le sucre sur la table froide. ➤ Attention de bien vérifier le degré de cuisson, faute de quoi, si la température était dépassée, le sucre grainerait également sur la table de cuisson ou caraméliserait ➤ Evite aux blancs d'œufs de grainer lors du foisonnement ➤ Parfaitement soluble à l'eau bouillante. ➤ Soluble à l'eau froide sous forte agitation. ➤ Insoluble dans l'alcool
Utilisations	➤ Biscuiterie ➤ Pâtisserie ➤ Confiserie ➤ Levures chimiques ➤ Traitement des vins



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.

MODE D'EMPLOI / DOSAGE	
DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Pectines destinées à la fabrication de pâtes de fruits et produits similaires	300 g/Kg (ES ≥ à 75%)
Décors, nappages, fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie et confiserie	5 g/Kg
Sauces condimentaires (pH < à 4,2)	5 g/Kg seul ou en mélange avec E334 et/ou E335

LIMITES REGLEMENTAIRES	
CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
04 Fruits et Légumes	
04.2 Fruits et légumes transformés 04.2.3 Fruits et Légumes en conserves	9 000 mg/kg – Tartrates de potassium (E336) Utilisé seul ou en mélange de E334 – E337 Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
04.2 Fruits et légumes transformés 04.2.4 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 Décorations, enrobages et fourrages 04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes	3 000 mg/kg – Acide tartrique – tartrates (E334 – E337 et E354) Utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre
04.2 Fruits et légumes transformés 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés	240 mg/kg – Acide tartrique – tartrates (E334 – E337 et E354) Utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre
05 Confiserie	
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraichir l'haleine 05.3 Chewing-Gum	25 000 mg/kg – Acide tartrique – tartrates (E334 – E337 et E354) Utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre



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.147
Version 7
MàJ: 20.05.2025
Page 2 sur 6

	05.4 Décorations, enrobages et fourrages , à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 Préparations de fruits et de légumes	11 000 mg/kg – Acide tartrique – tartrates (E334 – E337 et E354) Utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre
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	15 000 mg/kg – Acide tartrique – tartrates (E334 – E337 et E354) Utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre
	07.2 Produits de Boulangerie Fine	18 000 mg/kg – Acide tartrique – tartrates (E334 – E337 et E354) Utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre
	16 Desserts , à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	3 000 mg/kg – Acide tartrique – tartrates (E334 – E337 et E354) Utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre
<i>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.</i>		



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.147
Version 7
MàJ: 20.05.2025
Page 3 sur 6

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

pH à 20°C dans l'eau (solution à 1%)	3.4 *
Température de fusion	230°C *
Pouvoir rotatoire spécifique (α) 20/D	Entre +8° et +9.2°
Solubilité dans l'alcool éthylique à 95°	Insoluble
Solubilité dans l'eau à 20°C	Env. 6.17 g/l
Perte à la dessiccation	Max 1 % *
Sulfates	Max 500 ppm
Oxalates	Max 100 ppm *

Métaux lourds (< 10 ppm)

Plomb	Max 2 ppm *
Mercure	Max 1 ppm *
Arsenic	Max 3 ppm *
Fer	Max 10 ppm

** 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	238 Kcal / 1034 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	79,5 g
- Sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Potassium	20,5 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	☐ 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	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.
Nanomatériaux	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,

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal		
Kasher	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.147
Version 7
MàJ: 20.05.2025
Page 5 sur 6

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique de 150 g – Carton de 40 boîtes – Palettes de 30 cartons (1200 boîtes – 180 kg)
	Boîte plastique 1 Kg net – Carton de 6 x 1 kg – Palettes de 60 cartons (360 kg)
	Sac de 25 Kg net – Palettes de 20 sacs (500kg)
Conditions de conservation	Stocker dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Durée de vie	5 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE	150 g ⇒ 10140	1Kg ⇒ 421A	25Kgs ⇒ 420G
---------------------	---------------	------------	--------------

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.147
Version 7
MàJ: 20.05.2025
Page 6 sur 6