

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

**Référence :** P804      **Désignation :** Acide ascorbique 10g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Additifs, aides culinaires et ingrédients

**Sous-catégorie :** Emulsifiants & conservateurs

**Dénomination légale :** Acide ascorbique E300

**Description :**

L'acide ascorbique Patisdécor, plus connu sous le nom de "vitamine C" est un puissant antioxydant très utilisé en cuisine comme en pâtisserie. En effet, il permet d'empêcher l'oxydation des aliments et donc permet d'améliorer leur conservation : il peut remplacer le citron dans tous vos plats. Par ailleurs, il permet de préserver la couleur de certains aliments (fruits, légumes et charcuteries) et, utilisé en petite quantité en boulangerie et viennoiserie, permet d'augmenter l'élasticité des pâtes et facilite le travail de la levure.



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** A incorporer dans votre préparation en l'état ou à diluer dans un liquide froid.

**Conseils d'utilisation :** Utilisé comme antioxydant et acidifiant dans l'élaboration des confiseries, charcuteries, salaisons, conserves, etc...

**Dosage(s) :**  
 Dosage : de 0,5 à 3g par kilo de préparation (selon utilisation).  
 Dosage(s) conseillé(s) :  
 - Produits de confiserie : 0,4g à 0,8g/kg  
 - Lait en poudre, préparations de fruits, préparations de légumes destinées à l'industrie alimentaire : 0,25g à 0,5g/kg.  
 - Pain ordinaire : de 0,04g à 0,1g /kg  
 - Viennoiserie : 2 à 3g/100kg de farine

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Acide ascorbique E300

**Détails sur les quantités :** Acide ascorbique E300 (100%)

**Détails sur les origines :** Provenance : CHINE

**Spécificité produit/étiquetage :**

**Présence colorant(s) azoïque(s) :** / : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

**Mention(s) particulière(s) :** Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

**Référence :** P804 **Désignation :** Acide ascorbique 10g

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

##### Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	875	KJ
	216	Kcal
Graisses	0	g
dont A.G saturés	0,0	g
Glucides	0	g
dont sucres	0	g
Protéines	0	g
Sel	0	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	0,0	g
Sodium	/	g

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	ABSENCE
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	ABSENCE
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	ABSENCE
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	ABSENCE
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	ABSENCE
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	ABSENCE

**LEGENDE :** PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.  
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

**Mention (étiquetage) :** Peut contenir des traces de lait

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	/
Ionisation	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	NON	/
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

##### COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

###### Produit garanti sans :

GLUTEN	OUI
LACTOSE	NON

###### Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	OUI
CASHER	OUI

**Infos / détails :** Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	3 sur 4

**Référence :** P804 **Désignation :** Acide ascorbique 10g

## 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Cristaux
Odeur	Inodore
Couleur	Blanc à jaunâtre
Goût	Acidulé

### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 100 UFC/g
Entérobactéries	/
Coliformes	/
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	< 100 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Bacillus cereus</i>	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

### Caractéristiques physico-chimiques :

Poids moléculaire : 176,13
Point de fusion : près de 190°C
pH : 2,4- 2,8
Perte à la dessiccation : 0,4% max
Cendres sulfatées : 0,1% max
Mercuré : max 0,1 mg/kg
Plomb : max 2 mg/kg
Arsenic : max 3 mg/kg
Métaux lourds : 10ppm max
Pouvoir rotatoire (à 10% dans l'eau) : +20,5° à +21,5°
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

## 08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

**Durée de vie à fabrication :** 36 mois

**Durée de vie exprimée en :** DDM (Date de Durabilité Minimale)

**Durée de vie à réception :** Non défini

**Stockage et conservation :** Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité

## 09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

### Conditionnement primaire :

**Type d'emballage :** Pot en verre transparent d'une capacité de 40mL et capsule noire en métal

**Codification produit :** Marquage sous le pot : numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AA

**GENCOD :** 3 700 105 229 500

<b>Dimensions du produit :</b>	Longueur :	/	cm	<b>Poids net (g) :</b>	10
	Largeur :	/	cm	<b>Poids brut (g) :</b>	77
	Diamètre :	4,5	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	5,0	cm		

### Conditionnement secondaire :

**Nombre de UVC / carton :** 6

**Dimensions cartons :**

**Poids net (kg) :** 0,060

Longueur : 15,5 cm

Largeur : 10 cm

Hauteur : 5,5 cm

**Poids brut (kg) :** 0,494

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

**Référence :** P804      **Désignation :** Acide ascorbique 10g

## 10. ETIQUETAGE PRODUIT

**NB :** Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.  
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/07/2023
	Version : 06