

	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 03	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	26/12/2019
				Page n°	1 sur 5

**Marque :** 

**Date d'édition :** 23/10/2020

**Désignation :** Acide ascorbique 10g

**Référence :** P804

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Catégorie de produit :** Additifs et aides culinaires  
**Sous-catégorie :** Emulsifiants & conservateurs  
**Dénomination légale :** Acide ascorbique E300

### Description :

L'acide ascorbique peut remplacer le citron dans tous vos plats, car il empêche l'oxydation et augmente la conservation. Il permet également de préserver la couleur des fruits, légumes et charcuteries. Il est également utile dans la confection des pâtes levées car il facilite le travail de la levure et apporte plus d'élasticité aux pâtes.

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

**Durée de conservation :** **DDM :** 36 mois  
**DLC :** /



## 02. USAGES

**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

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Ingrédients (étiquetage) :** Acide ascorbique E330

**Détails sur les quantités :** Acide ascorbique E330 (100%)

**Détails sur les origines :** /

**Colorant(s) azoïque(s) présent(s) :** /

	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 03	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	26/12/2019
				Page n°	2 sur 5

**Marque :** 

**Désignation :** Acide ascorbique 10g

**Référence :** P804

#### 04. VALEURS NUTRITIONNELLES

Déclaration nutritionnelle moyennes pour 100g		
Energie	/	kJ
	/	kcal
Graisses	/	g
<i>dont acides gras saturés</i>	/	g
<i>dont acides gras mono insaturés</i>	/	g
<i>dont acides gras poly insaturés</i>	/	g
<i>dont cholestérol</i>	/	mg
Glucides	/	g
<i>dont sucres</i>	/	g
<i>dont polyols</i>	/	g
<i>dont amidon</i>	/	g
Protéines	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sel	/	g
Sodium	/	g

#### 05. ALLERGENES

**NB :** Afin d'atténuer le risque "allergènes", nous avons fait le choix d'indiquer sur l'étiquetage de nos produits, l'ensemble des allergènes présents dans notre atelier de production.

	PRESENCE/ABSENCE/TRACES*
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs 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)	ABSENCE
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.	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 SO <sub>2</sub> )	ABSENCE
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	ABSENCE
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	ABSENCE

\* **PRESENCE/ABSENCE :** Présence ou absence de l'allergène dans la recette.

\* **TRACES :** Allergène absent dans la recette, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

**Remarque(s) :** /

**Mention (étiquetage) :** /

	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 03	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	26/12/2019
				Page n°	3 sur 5

**Marque :** 

**Désignation :** Acide ascorbique 10g

**Référence :** P804

## 06. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Caractéristiques organoleptiques :

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

### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	/
Entérobactéries	/
Coliformes	/
<i>Escherichia coli</i>	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	/
<i>Bacillus cereus</i>	/
Anarobies Sulfito-Réducteurs (ASR)	/
Listeria	/
Salmonelles	/

### Caractéristiques physico-chimiques :

Poids moléculaire : 176,13	Pouvoir rotatoire (à 10% dans l'eau) : +20,5° à +21,5°
Intervalle de fusion avec décomposition : 189 à 193°C	Pureté : après séchage dans un dessiccateur sous vide à acide sulfurique pendant 24 heures : 99% au minimum
pH : 2,4- 2,8	/
Perte à la dessiccation : 0,4% max	/
Cendres sulfatées : 0,1% max	/
Mercure : 1 ppm max	/
Plomb : 2 ppm max	/
Arsenic : 3 ppm max	/
Métaux lourds : 10ppm max	/

## 07. GARANTIES / CERTIFICATIONS

### GARANTIES :

Gluten FREE	OUI
Lactose FREE	OUI

OGM	/
Irradiation / ionisation	/
Corps étrangers	/
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

### CERTIFICATIONS :

Halal	/
Casher	/
Biologique	/
Autres	/

 <b>CERF DELLIER</b> <small>Depuis 1939</small>	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 03	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	26/12/2019
				Page n°	4 sur 5

**Marque :** 

**Désignation :** Acide ascorbique 10g

**Référence :** P804

## 08. DONNEES DE SECURITE

**Spécificité :** Utilisation dans les denrées alimentaires.

**Données de sécurité :** /

**Déclaration de conformité :** /

## 09. SPECIFICITE ETIQUETAGE

**Colorant(s) azoïque(s) :** Mention obligatoire : "EXXX : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants ."

**Allergènes :**  
 PRESENCE : Texte mis en évidence dans la liste des ingrédients (étiquetage)  
 TRACES : Mention "Peut contenir des traces de ..." (étiquetage)

**Autres mentions :** /

## 10. EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT

### Conditionnement primaire :

**Type d'emballage :** Petit pot en aluminium d'une contenance de 50mL et couvercle en aluminium

**Codification produit :** Marquage au dos de l'emballage, au jet d'encre ; numéro de lot + 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>	19
	Diamètre :	6,0	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	3,0	cm		

### Conditionnement secondaire :

**Nombre de UVC / carton :** 6

#### Dimensions cartons :

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

Longueur : 17 cm

**Poids brut (kg) :** 0,154

Largeur : 9 cm

Hauteur : 10 cm

	FICHE QUALITE	FE 23	Indice 03	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	26/12/2019
				Page n°	5 sur 5

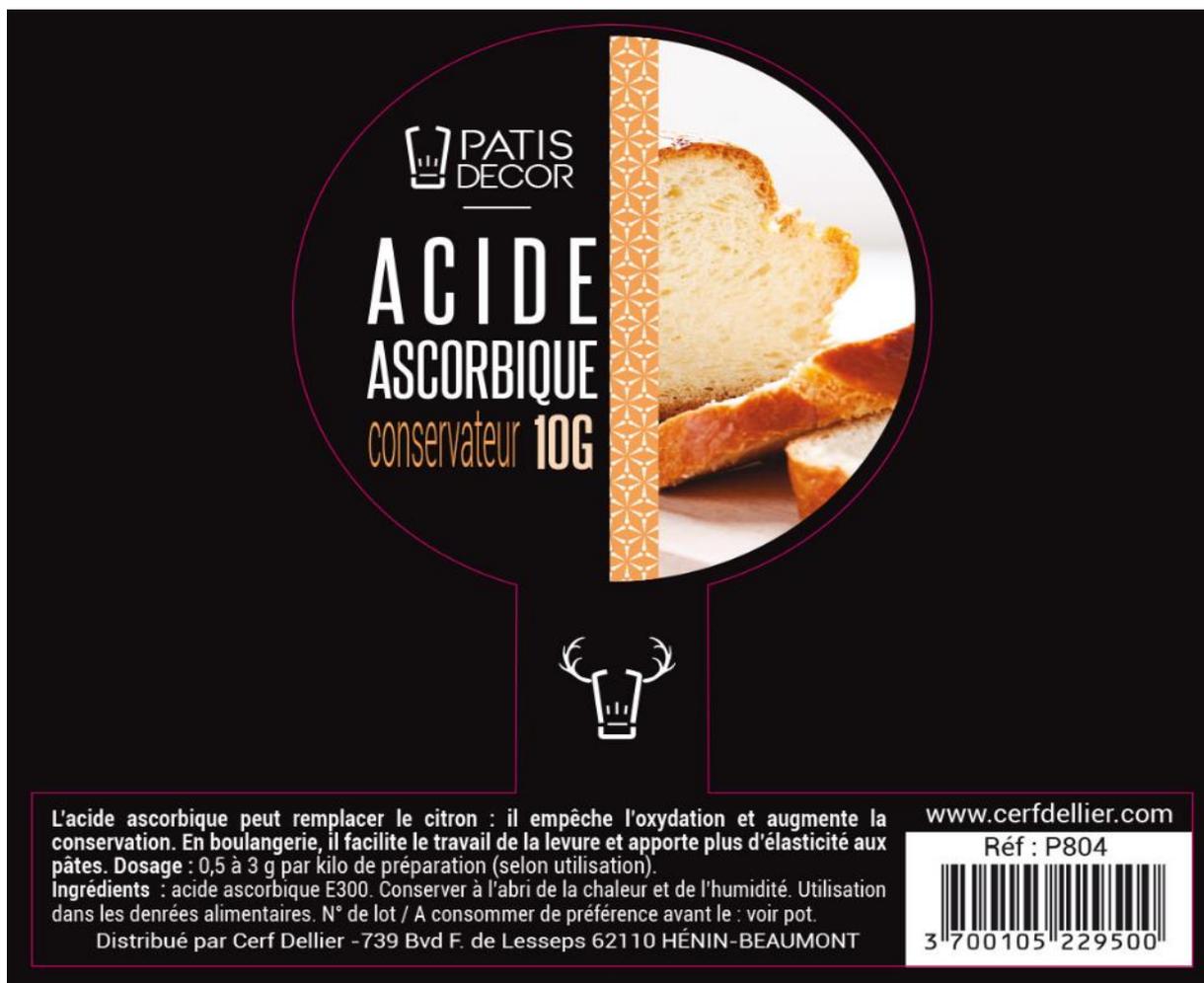
**Marque :**  PATIS DECOR

**Désignation :** Acide ascorbique 10g

**Référence :** P804

## 11. ETIQUETAGE

**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.



**PATIS DECOR**

**ACIDE ASCORBIQUE**  
conservateur 10G



L'acide ascorbique peut remplacer le citron : il empêche l'oxydation et augmente la conservation. En boulangerie, il facilite le travail de la levure et apporte plus d'élasticité aux pâtes. Dosage : 0,5 à 3 g par kilo de préparation (selon utilisation).  
 Ingrédients : acide ascorbique E300. Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Utilisation dans les denrées alimentaires. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.  
 Distribué par Cerf Dellier - 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HÉNIN-BEAUMONT

www.cerfdellier.com  
 Réf : P804

  
 3 700105 229500

*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 : 26/12/2019	Version : 03