

FARINE de CAROUBE
E410
Qualité alimentaire

CARACTERES GENERAUX**Spécificité organoleptique - Aspect physique**

Poudre blanc-crème à blanche, fine, insipide, et neutre en saveur

Origine / fabrication / traitement

D'origine végétale, elle est obtenue à partir de l'endosperme de la graine de caroube se trouvant dans les fruits du Caroubier, arbre des régions méditerranéennes.

Un procédé spécial d'extraction permet d'obtenir une qualité pure alimentaire.

Description Chimique

Galactomannane de la famille des légumineuses constitué essentiellement en un polysaccharide hydrocolloïde de poids moléculaire élevé, composé d'un galactose pour 4 mannoses.

UTILISATIONS

- Tous produits alimentaires principalement : glaces et crèmes glacées, soupes, sauces diverses, produits de cuisson des céréales, produits laitiers, charcuterie.
- Produits pharmaceutiques et cosmétiques.
- Produits diététiques.

Rôle / Mode d'action / Effet

- Epaississant pseudoplastique.
- Hydrocolloïde naturel, stabilisant, efficace à faible dose.
- Une solution à 20g/l remplace 20 œufs entiers ou 32 blancs. Généralement 40 jaunes (1/3 à 1/4 des œufs employés).
- Gonfle en captant l'eau.
- Liant, stabilisant parfait pour les émulsions.
- Dans les glaces, stabilisateur qui limite la cristallisation et retarde la fonte.

Mode d'emploi / dosage

Verser la Caroube dans l'eau froide sous forte agitation pour obtenir une bonne dispersion de la poudre. Elle gonfle lentement dans l'eau froide mais l'hydratation n'est obtenue qu'en faisant chauffer la solution jusqu'à ébullition pendant une minute environ ; la viscosité maximale est obtenue après refroidissement. Cette solution doit être préparée ¼ d'heure avant utilisation.

Dans le cas où d'autres ingrédients (sucre, amidon, fécule, etc...) doivent être également incorporés, il est conseillé de mélanger à sec ces produits à la Caroube en poudre puis de procéder à la mise en solution.

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses conseillées
Soupes, bisques, sauces diverses	1 à 3 g/litre
Produits charcuterie, poissons, boissons, biscuiterie, pâtisserie	5 à 10 g/Kg ou 5 à 10 g/l
Crèmes ou crèmes légères sous pression	0,5 à 1 g/Kg
Bouillons, potages, sauces, produits laitiers allégés, desserts gélifiés	5 à 10 g/l
Pâtes et spécialités lactières à tartiner, laits gélifiés aromatisés	10 à 20 g/Kg
Produits des céréales	0,5 à 1%

Propriétés

* Peut subir, sans perdre ses propriétés, les opérations de pasteurisation, stérilisation ou séchage par atomisation.

* Compatible avec les amidons, féculs, alginates, carraghénates, guar, gomme xanthane, pectines, ainsi qu'avec tous les phosphates, pyrophosphates et polyphosphates de sodium qualité alimentaire.

* Insoluble dans l'alcool, l'éther, les huiles et la plupart des solvants organiques :

- permet d'obtenir une solution neutre plus ou moins viscosante
- peu influencé par le pH.

SPECIFICATIONS

Caractéristiques physiques

pH solution à 1%	5,5 à 7
Viscosité calculée sur une solution dans l'eau déminéralisé à 1% chauffée à 85°C, puis après refroidissement à 25°C, mesurée par BROOKFIELD RVF tournant à 20 tours par minute	2400 cps au minimum
Granulométrie :	
inférieure à 180 microns	100%
175 mesh	60%

Caractéristiques chimiques

Teneur en galactomananne	76 % au minimum
Humidité	12 % au maximum
Protéines	7 % au maximum
Résidus insolubles dans l'acide	2,5 % au maximum
Cendres	0,8 – 1 %

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	10000 par gramme au maximum
Levures / Moisissures	200 par gramme au maximum
Germes pathogènes	négatif

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte plastique de 1 Kg net
 sac papier doublés polyéthylène de 25 Kg net

Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité, la chaleur et la lumière en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 793A - 25Kg ⇒ 794F

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.