

CREME de TARTRE
E336

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre cristalline blanche de saveur acidulée.

Origine / fabrication / traitement

- Existe à l'état naturel dans certains fruits en particulier le raisin.
- Résultat de la neutralisation d'une des 2 fonctions acides de l'acide tartrique par de la potasse.

Description Chimique

Noms chimiques : sel anhydre monopotassique de l'acide tartrique L(+) ou
sel monopotassique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque

Poids Moléculaire : 188,16

Formules : formule brute : $C_4H_5O_6K$
formule semi-développée : $COOH-CHOH-CHOH-COOK$

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

- 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.

- S'il y a trop de CREME DE TARTRE, on risque de faire jaunir ou de faire caraméliser le sucre.
- 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.

Mode d'emploi / reconstitution / dosage

DOMAINES D'APPLICATIONS	Dose autorisée
Denrées alimentaires en général à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T., des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé.	QS

Doses conseillées :

- Dans les 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

Propriétés

- Parfaitement soluble à l'eau bouillante.
- Pas totalement soluble à l'eau froide.
- Insoluble dans l'alcool.

... / ...

SPECIFICATION

Conforme à la Pharmacopée européenne

Physical

Taille des particules (indicatif)	99.5% <250µm
Solubilité dans l'eau	20°C : 6.17 g/l 100°C : 62.5 g/l
Solubilité dans l'alcool éthylique à 95°	insoluble
Densité (20°C)	1,25g/ml
Température de fusion	230°C
Pouvoir rotatoire spécifique (α) 20/D	Entre +8° et +9.2°
pH à 20°C dans l'eau (solution à 1%)	3.4

Chemical

Titre	99.5 % min par rapport à l'extrait sec
Perte au séchage : à 105°C pendant 4 heures	0.5 % maximum
Chlorures	500 ppm maximum
Oxalates (après desiccation)	100 ppm maximum
Sulfates	500 ppm maximum
Metaux lourds	10 ppm maximum
Fer	15 ppm maximum
Plomb	2 ppm maximum
Arsenic	3 ppm maximum
Mercuré	1 ppm maximum
Baryum	Conforme à la Ph. Eur.
Calcium	40ppm au maximum

ETIQUETAGE : Tartrate monopotassique
Tartrate de potassium monobasique

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boîte de 1 Kg net.
Sac de 25 Kg net.

Conditions de conservation : A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 5 ans minimum en conditionnement d'origine.

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

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.

12.04.17/SF/FT-Crème de tartre E336

LOUIS FRANCOIS

☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – 77183 CROISSY BEAUBOURG