



## ERYSTA® C40 Érythritol

ERYSTA® C40 est un polyol inodore et non calorique.

### Recommandation d'étiquetage

Érythritol ou E968 (la catégorie fonctionnelle devrait également être incluse<sup>1</sup>)

Des mentions d'étiquette supplémentaires peuvent être requises conformément au règlement (UE) 1169/2011<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Selon le règlement (UE) 1169/2011 les additifs alimentaires doivent être étiquetés par le nom de la catégorie fonctionnelle, suivi de leur nom spécifique ou numéro E

<sup>2</sup>L'annexe III du règlement (UE) 1169/2011 prévoit un étiquetage supplémentaire pour les aliments contenant des édulcorants

### Classification européenne (UE)

Additif alimentaire E 968 Conformément au Règlement (EC) 1333/2008 et au Règlement (EU) 231/2012

### Conditions de stockage

A conserver à température ambiante dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé.

### Date limite d'utilisation optimale

24 mois après date de fabrication, dans les conditions de stockage appropriées. A utiliser de préférence avant la DLUO imprimée sur chaque sac.

### Consignes de sécurité

Le produit n'est pas considéré comme une substance dangereuse, mais étant sous forme de poudre organique fine et cristalline, le produit peut générer de la poussière et provoquer éventuellement des risques d'explosion. Voir la fiche de données sécurité. Le produit a été produit conformément à toutes les lois en vigueur dans l'UE, et conformément à tous les UE standards d'hygiène et de sécurité alimentaire requis.

### Propriétés chimiques et physiques

	Min	Max	Unité
Pureté sur base sèche	99,5	100,5	%
Point de fusion	119	123	°C
Humidité comme emballé		0,2	%
pH	5,0	7,0	-
Sucres réducteurs		0,3	%
Ribitol et Glycérol		0,1	%

### Aspect

Aspect	Typique
Couleur	blanche/crème
Forme	poudre cristalline
Solubilité	soluble dans l'eau froide

### Taille des particules

retenir sur 18 mesh (1000µm)	max 15%
retenir sur 60 mesh (250 µm)	min 80%
traverser 60 mesh (250 µm)	max 5%

### Limites microbiologiques

	Max	Unité
TVC	200	ufc / g
Levures	20	ufc / g
Moisissures	20	ufc / g
E. coli	négatif	/ 10g
Salmonella	négatif	/ 250g

### Information additionnell

**Contaminants** Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé

**Pesticides** Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé

**Certificat Casher** Oui

**Certificat Halal** Oui

### Données nutritionnelles / 100 g

Ces données représentent les valeurs typiques obtenues pour ce produit mais ne doivent pas être considérées comme des valeurs de spécification.

	Typique	Unité
Energie	0	kJ
	0	kcal
Lipides	0	g
dont acides gras saturés	0	g
Glucides	99,8	g
dont sucres	0	g
dont polyols	99,8	g
Fibres alimentaires	0	g
Protéines	0	g
Sel	0	g

L'érythritol est sans calories selon le règlement (UE) n° 1169/2011

### Métaux Lourds

	Typique	Unité
Métaux Lourds Totaux	5	ppm
Plomb	0,1	ppm

Ce document est publié au nom de la société Ingredion EMEA qui fournit le produit concerné. Les sociétés Ingredion EMEA font partie du groupe Ingredion. Les coordonnées des sociétés Ingredion EMEA sont les suivantes:

**Ingredion UK Limited**  
Ingredion House  
Manchester Green  
339 Styal Road  
Manchester M22 5LW  
England

P: +44 (0) 161 435 3200  
F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England  
No. 07315745

**Rafhan Maize Products Company Ltd**  
Rakh Canal East Road  
Faisalabad  
Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121  
F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number  
79 of 1952-1953

**Ingredion Germany GmbH**  
Grüner Deich 110  
20097 Hamburg  
Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50  
F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg  
HRB 105432

**Ingredion South Africa (Pty) Ltd**  
Infinity Office Park, Suite 6, Block C,  
2 Robin Close, Meyersdal, 1448,  
Gauteng  
RSA

P: +27 (0) 11 867 9260  
F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number  
2010/013219/07