



NOS SOLUTIONS INNOVANTES CLEAN LABEL

CFIA 2024



SOMMAIRE

NOS PARTENAIRES	3
MICRO PROTEIN P6	4
MUFFIN PROTÉINÉ VANILLE CHOCOLAT	5
SALTEC NATURAL 065	6
SOUPE PROTÉINÉE AUX 5 LÉGUMES	7
GAMME CITRI-FI®	8
COMPARATIF CITRI-FI® 100 & CITRI-FI® 400	9
BOISSON VÉGÉTALE À LA NOIX DE COCO	10
SAUCE PIZZA PARFAITE	11
MELTEC®	12
HI-SMOOTH	13
HI-FIBRE 115	14
HI-FIBRE WF	15
HI-SHIELD	16
HI-COATING FF EVOLUTION	17
PROTEIOS	18
RECETTES VÉGÉTALES PROTEIOS	19



NOS PARTENAIRES



Entreprise mondiale de technologie des ingrédients, CSM Ingrédients développe des solutions de produits semi-finis, faciles d'emploi, destinées à la BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie).



Société de biotechnologie, FIBERSTAR® produit et commercialise des fibres d'agrumes naturelles réalisées à partir d'un co-produit du processus d'extraction de l'industrie du jus. Ces fibres possèdent des propriétés texturantes, émulsifiantes et stabilisantes.



Essenza développe des ingrédients fonctionnels Clean label pour les applications crèmes glacées.



HIFOOD® développe et produit des fibres végétales ainsi que des ingrédients fonctionnels innovants. Soucieux de répondre aux exigences des consommateurs, HIFOOD® propose une gamme de produits durables, Clean label, sans allergènes, à base de plantes et utilisables à faible dosage.



Nestlé Professional propose une gamme de cafés solubles aux différentes notes aromatiques comme l'arabica, le robusta ainsi que de la chicorée.



BASF Human Nutrition fournit des ingrédients fonctionnels haute performance destinés aux industries agroalimentaires.

Lexique applications



Barres
de céréales
Boissons



BVP
Glaces et
sorbets



Nutrition
sportive
Plats cuisinés



Produits laitiers
Produits surgelés



Sauces
Snacking



Végétal
Viandes

MICRO PROTEIN P6



Protéine de pois micronisée

Fabriquée à partir d'une technologie innovante, MICRO PROTEIN P6 répond à la demande croissante du marché alimentaire d'enrichissement en protéines.



CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Protéine de pois

Origine botanique : Pois

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

Mise en œuvre : Incorporer la protéine avec les ingrédients en poudre

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- Isolat de protéines de **POIS**
- Possède une **GRANULOMÉTRIE TRÈS FINE**
- Permet un **APPORT EN PROTÉINES (> 80 %)**
- Ne change pas la **TEXTURE**
- Pas de **OFF-NOTES**

ZOOM sur... SPONGOLIT® 50 RS

Basé sur une formulation associant émulsifiants et protéines laitières, le SPONGOLIT® 50 RS est une **base foisonnante** qui permet de réaliser des gâteaux allant de la génoise aux cakes.

De mise en œuvre simple, il garantit une **régularité de l'alvéolage et du volume** et permet un **gain de productivité**.

Permet l'allégation
«source de protéines»
ou «riche en protéines»



BÉNÉFICE

Enrichissement en protéines
pour allégation ou
amélioration du Nutri-score



MUFFIN PROTÉINÉ VANILLE CHOCOLAT



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	SUCRE	13,00
A	FARINE T45	16,00
A	POUDRE À LEVER - BOESON 100 25	1,30
A	SEL	0,20
A	LAIT EN POUDRE DEMI-ÉCRÉMÉ	2,00
A	HI-FIBRE 115	0,70
A	SPONGOLIT® 50 RS	0,50
A	MICRO PROTEIN P6	7,50
A	SORBATE DE POTASSIUM	0,30
B	ŒUF ENTIER PASTEURISÉ	22,00
B	ARÔME VANILLE NATUREL - SENSIENT	0,15
B	EAU	14,35
C	HUILE DE TOURNESOL	17,00
D	PÉPITES DE CHOCOLAT	5,00

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie (KJ)	1460
Energie (Kcal)	350
MG (g)	20,7
Dont AGS (g)	3,8
Glucides (g)	29,1
Dont Sucres (g)	17,0
Protéines (g)	10,7
Sel (g)	1,2
Fibres (g)	2,3



PRÉPARATION

- 1 - Ajouter tous les ingrédients secs (A) dans un bol et mélanger les manuellement à l'aide d'un fouet
- 2 - Dans le bol du robot pâtissier, ajouter les ingrédients secs mélangés, les œufs, l'arôme et l'eau (A+B). Mélanger à petite vitesse pendant 1 min avec la feuille. Racler à l'aide d'une corne
- 3 - Tout en continuant de mélanger à petite vitesse, ajouter l'huile (C) progressivement
- 4 - Continuer de mélanger l'appareil à vitesse moyenne pendant 4 min
- 5 - Ajouter les pépites de chocolats (D) et mélanger 1 min à petite vitesse
- 6 - Appliquer un spray anti adhésif TRENNOL sur les moules à muffin (diamètre 7 cm)
- 7 - Déposer la pâte dans les moules à muffin (40 g de pâte/moule)
- 8 - Cuire au four ventilé, 22 min à 160°C environ

Retrouvez plus d'idées recettes
en scannant ce QR code



Laissez-vous tenter par nos
délicieux muffins riches en
protéines à la vanille et aux
pépites de chocolat !

SALTEC NATURAL 065



Solution de réduction de sel

Pour une réduction du sel en Clean label avec plus de saveur et moins de sodium.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Sel marin, arômes naturels

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

Mise en œuvre : À incorporer directement dans la masse

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

Solution basée sur une association de **SEL MARIN** et d'**ARÔMES NATURELS** pour :

- **RÉDUIRE** la teneur en sodium
- **RENFORCER** la perception de la saveur salée
- **MASQUER** les notes amères
- Tout en préservant les **PROPRIÉTÉS DE CONSERVATION** du sel traditionnel

6

ZOOM sur... HI-BOOSTER 001

HI-BOOSTER 001 est un extrait de levure qui agit comme **exhausteur de goût**. Il est **sans off-notes** et permet **une réduction de la teneur en sel**, tout en conservant la même perception de salinité.

Il convient à toutes les applications alimentaires (boulangerie, sauces, assaisonnements, farces ...) à partir de 1 %.



SEL DE CUISINE



SALTEC NATURAL 065

Teneur en sodium / 100 g	38,7 g	24,5 g
--------------------------	--------	--------

BÉNÉFICE

Un remplacement en 1:1 permet une réduction de 35 % de sodium



SOUPE PROTÉINÉE AUX 5 LÉGUMES



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	POMMES DE TERRE	9,40
A	POIREAUX	5,00
A	NAVETS	2,50
A	CAROTTES	14,00
A	EAU	58,50
A	OIGNONS ÉMINCÉS SURGELÉS	2,50
A	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	1,00
A	COURGETTES EN RONDELLES SURGELÉES	5,00
B	SALTEC NATURAL 065	0,35
B	HI-BOOSTER 001	0,20
B	BASILIC DÉSHYDRATÉ	0,05
B	MICRO PROTEIN P6	1,50

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Énergie (KJ)	125
Énergie (Kcal)	30
MG (g)	1,1
Dont ACS (g)	0,2
Glucides (g)	2,8
Dont Sucres (g)	0,9
Protéines (g)	1,7
Sel (g)	0,3
Fibres (g)	0,9



PRÉPARATION

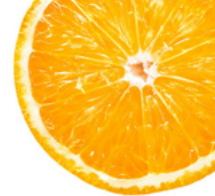
- 1 - Laver, éplucher et couper tous les légumes frais
- 2 - Dans une casserole, ajouter les légumes et l'huile d'olive (A) et les faire revenir 5 min à feu moyen
- 3 - Ajouter l'eau et faire bouillir pendant 25 min à feu moyen avec le couvercle. Mélanger de temps en temps
- 4 - Transvaser le tout dans le bol du Thermomix® et ajouter tous les ingrédients secs (B). Mixer les légumes à une vitesse de 2000 RPM pendant 1 min

Retrouvez plus d'idées recettes
en scannant ce QR code



Découvrez notre soupe protéinée
aux 5 légumes, idéale pour une
alimentation saine et équilibrée,
tout en vous apportant l'énergie
dont vous avez besoin !

GAMME CITRI-FI®



Fibre fonctionnelle d'agrumes

La gamme CITRI-FI® se démarque par son procédé d'extraction spécifique et breveté permettant d'obtenir une solution unique pour substituer les additifs tels que les amidons, les gommés alimentaires et les émulsifiants.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : FIBERSTAR®

Déclaration : Fibre d'agrumes

Origine botanique : Agrumes

Aspect : Poudre

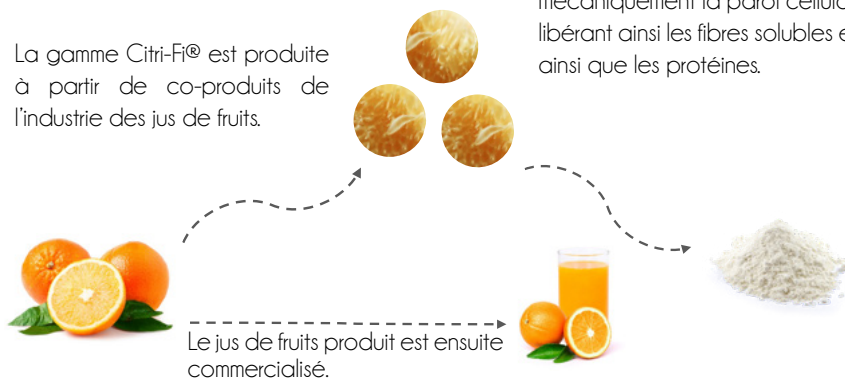
Certifications : Kasher, Halal

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- Fibre issue d'un process **SANS TRAITEMENT CHIMIQUE**
- Grande capacité de **RÉTENTION D'EAU**
- Propriétés **ÉMULSifiantes**
- Améliore la **TEXTURE** et la **STABILITÉ** de nombreux produits
- **DISPERSION** à froid et à chaud
- Résistance à la **CONGÉLATION / DÉCONGÉLATION**

UN PROCÉDÉ BREVETÉ

La gamme Citri-Fi® est produite à partir de co-produits de l'industrie des jus de fruits.

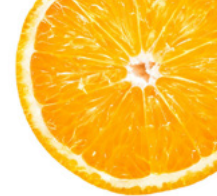



BÉNÉFICE

Produit upcyclé



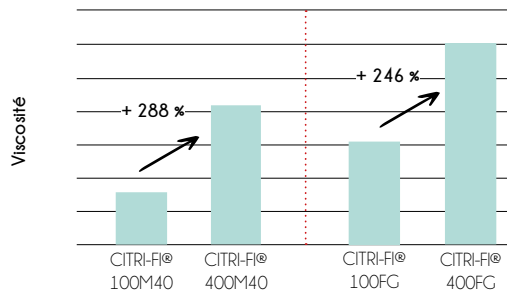
COMPARATIF CITRI-FI® 100 & CITRI-FI® 400



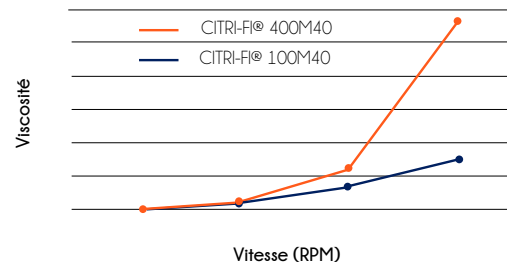
	CITRI-FI® 100	CITRI-FI® 400
<i>Certification BIO</i>	Non	Oui 
<i>Granulométries</i>	CITRI-FI® 100 : 595 µm CITRI-FI® 100FG : 149 µm CITRI-FI® 100M40 : 74 µm	CITRI-FI® 400M40 : 75 µm CITRI-FI® 400FG : 149 µm
<i>Teneur en fibres</i>	77,5 %	77,5 %
<i>Calories</i>	205 Kcal	205 Kcal

9

COMPARAISON DE VISCOSITÉ PAR RÉFÉRENCE



IMPACT DE LA VITESSE DE CISAILEMENT SUR LA VISCOSITÉ



BOISSON VÉGÉTALE À LA NOIX DE COCO



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	EAU	93,31
A	PURÉE DE NOIX DE COCO	3,00
A	SIROP DE RIZ	3,00
A	CITRI-FI® 100M40	0,30
A	LITHOTHAMNE	0,34
A	SEL	0,05

CARACTÉRISTIQUES RECETTE	pH	Viscosité (cP) à 1 min / 10 RPM	Texture
	7,20	110 cP	Liquide, légèrement épaissie et onctueuse

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie (KJ)	125
Energie (Kcal)	30
MG (g)	1,1
Dont AGS (g)	0,2
Glucides (g)	2,8
Dont Sucres (g)	0,9
Protéines (g)	1,7
Sel (g)	0,3
Fibres (g)	0,9



PRÉPARATION

- 1 - Mélanger tous les ingrédients à environ 50°C et réaliser une pré émulsion en appliquant un cisaillement élevé
- 2 - Homogénéiser à haute pression (200-250 bars). Remarque : en cas de sédiment ou de séparation de phase, homogénéiser une 2^{ème} fois
- 3 - Pasteuriser à 90°C pendant 15 minutes et conserver à 8°C maximum

Retrouvez plus d'idées recettes
en scannant ce QR code



Savourez cette délicieuse
boisson végétale à la noix de
coco, une source exotique de
fraîcheur et de bienfaits pour
votre santé !

SAUCE PIZZA PARFAITE



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	EAU	17,20
A	CITRI-FI® 400FG	0,70
B	HI-SMOOTH	0,30
B	SEL	0,70
B	ORIGAN DÉSHYDRATÉ	0,04
B	ROMARIN DE PROVENCE DÉSHYDRATÉ	0,03
B	OIGNON DÉSHYDRATÉ SEMOULE	0,03
C	PULPE DE TOMATES	59,50
C	PURÉE DE TOMATES FRAÎCHES	21,50

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie (KJ)	92
Energie (Kcal)	20
MG (g)	0,1
Dont AGS (g)	0,0
Glucides (g)	2,9
Dont Sucres (g)	2,8
Protéines (g)	1,2
Sel (g)	0,8
Fibres (g)	1,5



PRÉPARATION

- 1 - Dans le bol du Thermomix®, ajouter l'eau et la CITRI-FI® 400FG. Puis mélanger à 3100 RPM pendant 2 min afin de pré-homogénéiser la fibre d'agrumes
- 2 - Mélanger manuellement les ingrédients secs (B) dans un bol
- 3 - Incorporer tous les ingrédients liquides dans le bol du Thermomix®. Mélanger à 300 RPM pendant 2 min
- 3 - Ajouter progressivement les ingrédients secs au mélange liquide sous une agitation de 200 RPM
- 5 - Continuer de mélanger à 3100 RPM pendant 2 min
- 6 - Pasteuriser la sauce à 90 °C pendant 10 min avec une vitesse de 300 RPM avec le couvercle

Retrouvez plus d'idées recettes
en scannant ce QR code



Plongez dans l'expérience culinaire
ultime avec notre sauce pizza à la
texture parfaite !



Agent Texturant préconisé en remplacement des sirops de sucres conventionnels

La solution brevetée MELTEC® est composée de fibres végétales issues de légumineuses et de céréales qui lui confèrent ses propriétés texturantes et d'agent de charge. Sans impact sur le goût, elle est soluble dans l'eau et inodore.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Fibres végétales

Origine botanique : Pois chiches & maïs

Aspect : Sirop

Certifications : Kasher, Halal

Mise en œuvre : Tempérer le MELTEC entre 30°C et 50°C pour le rendre plus liquide

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- Agent de **TEXTURE / ÉPAISSISSANT**
- Agent de **CHARGE** permettant d'alléger la teneur en sucres
- Agent **LIANT** et **D'ADHÉRENCE**
- Apport de **SOUPLESSE**
- Apport et conservation de **MOELLEUX**
- Abaissement du point de **CONGÉLATION / CRYOPROTECTEUR**

12



Sirops de sucres

Goût sucré

Mauvaise perception

100 g sirop de glucose = 390 Kcal

Étiquetage / avertissement

Conséquence gastro-intestinale



MELTEC®

Pas de goût

Déclaratif sain

100 g de MELTEC® = 160 Kcal

Clean label / sans sucre

Sans effet (cf dose journalière recommandée)

Propriétés fonctionnelles identiques

Retrouvez plus d'idées recettes
en scannant ce QR code



BÉNÉFICE

Amélioration
du profil nutritionnel
et du Nutri-score



HI-SMOOTH



Fibre "hydrocolloïd-like" issue de la graine de lin

Le HI-SMOOTH est une fibre polyvalente et texturante qui permet de remplacer la gomme de xanthane.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Fibre végétale

Origine botanique : Lin

Aspect : Poudre

Certifications : Kashér, Halal

Mise en œuvre : Disperser la fibre dans l'eau sous fort cisaillement pendant quelques minutes

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- **HAUTE VISCOSITÉ** obtenue pour de faibles dosages
- **STABILISATION** des émulsions et des mousses
- **SUSPENSION** des inclusions
- **DISPERSION & SOLUBILISATION** à froid et à chaud
- Stabilité à **pH ACIDE**
- Résistance aux **CONTRAINTES MÉCANIQUES**
- Résistance aux **HAUTES TEMPÉRATURES**

TEXTURE & SUSPENSION



Formation de gel

- Excellentes propriétés épaississantes et gélifiantes
- Gel souple, stable à fort taux de cisaillement, pH acide et hautes températures

ÉMULSION



Stabilisant d'émulsion

- Crée un film élastique autour des gouttelettes d'huile
- Augmente la viscosité de la phase continue (eau)

FOISONNEMENT



Stabilisant de structures aérées

- Favorise la conservation des bulles d'air formées pendant le foisonnement
- Limite l'apparition des phénomènes responsables de la déstabilisation des mousses

Retrouvez plus d'idées recettes
en scannant ce QR code



BÉNÉFICE

Alternative
Clean label
à la gomme xanthane

HI-FIBRE 115



Fibres fonctionnelles pour la captation d'eau

Intégré dans vos pâtes et appareils à gâteaux, le HI-FIBRE 115 vous permettra une augmentation d'hydratation et une souplesse améliorée. Ce mélange de fibres végétales possède un fort pouvoir de captation d'eau pour des applications en boulangerie, pâtisserie, sauces et crèmes glacées.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Fibres végétales

Aspect : Poudre

Certifications : Kashet, Halal

Mise en œuvre : Disperser la fibre avec les autres ingrédients en poudre dans l'eau sous cisaillement pendant quelques secondes

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- **FORTE CAPACITÉ DE RÉTENTION D'EAU** donc prolongation de la conservation
- **DISPERSION & SOLUBILISATION** à froid et à chaud
- **Résistance à la CONGÉLATION/DÉCONGÉLATION**
- **Effet CRYOPROTECTEUR**
- **Amélioration de la PLASTICITÉ DU GLUTEN**
- **Évite la SYNÉRÈSE**
- **Contrôle la CRISTALLISATION DES CRISTAUX DE GLACE** en crème glacée

14

Retrouvez plus d'idées recettes
en scannant ce QR code



BÉNÉFICE

Captation d'eau
permettant d'améliorer le
moelleux dans le temps



HI-FIBRE WF



Solution émulsifiante de fibres naturelles

Mélange de fibres naturelles issues d'un procédé d'extraction spécifique. HI-FIBRE WF permet d'obtenir des émulsions stables grâce sa forte affinité avec la matière grasse et l'eau.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Fibres végétales

Aspect : Poudre

Certifications : Kashet, Halal

Mise en œuvre : Disperser la fibre dans la phase grasse sous cisaillement puis ajouter l'eau en cisailant fortement pour activer les propriétés émulsifiantes des fibres

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- **STABILISE LES ÉMULSIONS** huile-eau avec des textures allant d'une texture type crème à beurre pommade
- Stabilise les sauces grasses type pesto en évitant le relargage de la matière grasse
- **TEXTURATION** à froid et à chaud
- Résistance aux **PROCESS A CHAUD**
- Stabilise les fourrages gras et permet de **REEMPLACER L'HUILE DE PALME** dans leurs formulations
- Apport de **MOELLEUX** en panification et pâtisserie
- Offre la possibilité de **DIMINUER LA FÊLE** en biscuits secs

15

Retrouvez plus d'idées recettes
en scannant ce QR code



BÉNÉFICE

Le moelleux d'une recette
au beurre tout en étant
allégée en matières
grasses



HI-SHIELD



Gamme de conservateurs Clean label

La gamme HI-SHIELD permet de prolonger la durée de conservation des produits alimentaires en empêchant la détérioration et la croissance microbienne. Elle agit en inhibant la croissance des micro-organismes et en ralentissant le processus d'oxydation qui peut altérer les aliments.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

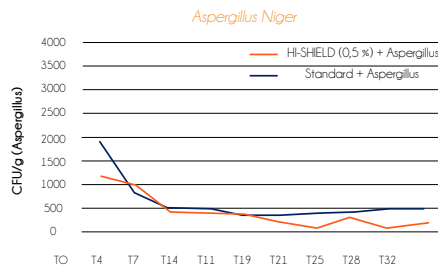
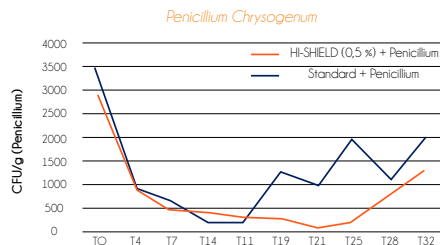
Mise en œuvre : À incorporer directement dans la masse

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- **STOPPE** le développement des moisissures en panification ou pâtisserie
- **REMPLACE** des additifs de conservation dans un but **CLEAN LABEL**
- **AUGMENTE la DLUO** des produits
- **SÉCURISE** les productions et limite le nombre de non-conformités

Nom	HI-SHIELD PTH	HI-SHIELD WII TH	HI-SHIELD COMPLEX FLAVOUR
Déclaration	Farine fermentée de maïs	Farine fermentée de blé	Extraits végétaux, Arôme Naturel
Applications	BVP plats cuisinés, analogues végans	Boulangerie, viennoiseries, analogues produits laitiers, plats cuisinés et sauces, analogues végans	Plats cuisinés et sauces, pâtisserie, analogues végans

Effet fongicide du HI-SHIELD WII TH (évalué sur des gnocchis) :



Effet anti-moisissure testé pendant la durée de vie du produit : après 14 jours, le développement et la croissance des moisissures restent en dessous du standard avec HI-SHIELD, malgré les conditions d'essais critiques.

BÉNÉFICE

Permet de remplacer les additifs conservateurs (type propionate de calcium) par des conservateurs Clean label

HI-COATING FF EVOLUTION



Solution d'enrobage fonctionnelle pour la captation d'eau en milieu surgelé

HI-COATING FF EVOLUTION est un ingrédient fonctionnel Clean label permettant d'agir comme agent d'enrobage dans le processus de surgélation des fruits.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Amidons (pois, pommes de terre), fibres végétales

Aspect : Poudre

Mise en œuvre : Saupoudrer/mélanger avec le produit surgelé



PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- **FORTE CAPACITÉ DE RÉTENTION D'EAU** lors de la décongélation
- **CONSERVATION DES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES** après décongélation

	Témoin négatif	Test (1 % HI-COATING FF EVOLUTION)
Visuel après 24 h de décongélation à température ambiante		
Quantité de jus relarguée	3,86 %	0,22 %



BÉNÉFICE

Évite le relargage du jus lors de la décongélation



PROTEIOS est une gamme de protéines texturées fabriquées à partir d'un procédé d'extrusion.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Protéines texturées de pois

Aspect : Granulés ou morceaux

Origine botanique : Pois

Mise en oeuvre : À réhydrater

PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- **APPORT PROTÉIQUE** à hauteur de 70 %
- **TEXTURE FIBREUSE** semblable à la viande
- **RÉTENTION D'HUMIDITÉ**
- Excellente **TENUE EN BOUCHE**
- Nombreuses applications possibles
- **FACILE À METTRE EN ŒUVRE** et à personnaliser

Nom	PROTEIOS P05G	PROTEIOS P02G	PROTEIOS P03K
Aspect			
Granulométrie	5 à 10 mm	10 à 15 mm	20 à 30 mm
Teneur en protéines* / 100 g de matière sèche	71 g/100 g	73 g/100 g	70 g/100 g
Taux d'absorption d'eau	4 à 5 fois son propre poids	3 à 4 fois son propre poids	3 à 4 fois son propre poids
Temps d'hydratation	10 min	15 min	20 min
Applications	Saucisses, sauce bolognaise, barres céréalières	Sauce bolognaise, viande hachée, saucisses	Hamburger

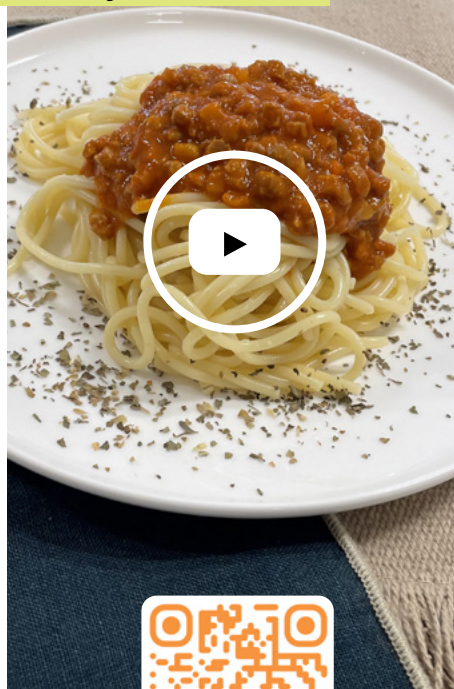
*Valeur moyenne

BÉNÉFICE

Alternative aux produits
carnés pour réaliser
des recettes vegan

Qui a dit que le végétal était ennuyeux ?

Barre de céréales
PROTEIOS P05G



Sauce bolognaise
PROTEIOS P02G

Retrouvez toutes nos recettes
sur notre page YouTube

TUTO'LAB
by AMI

Curry rouge indien
végétal épicé
PROTEIOS P03K





Retrouvez-nous sur



@AMI INGRÉDIENTS FOOD



AMI INGRÉDIENTS



ami-ingredients.fr



CREDIT PHOTO : AMI INGRÉDIENTS / 123RF / FREEDK - 02 2024