

Poudre de citron



Qu'est-ce que la poudre de citron ?

La Poudre de citron se décline en deux formats spécialisés conçus pour répondre aux besoins variés des fabricants d'aliments, de boissons et de nutraceutiques : la Poudre de citron (fruit entier) et la Poudre de jus de citron (jus concentré). Les deux offrent le caractère d'agrumes vif et acidulé qui définit la saveur authentique du citron, présentés dans un format pratique pour une intégration transparente dans une large gamme d'applications.

Fruit entier : Poudre de citron

Notre Poudre de citron est fabriquée à partir de citrons entiers à 100 % — incluant à la fois le flavedo aromatique (écorce externe) et l'albedo amer (mésocarpe blanc) — par déshydratation à basse température et broyage de précision. Ce procédé doux protège les huiles essentielles volatiles du citron qui véhiculent l'arôme frais caractéristique des agrumes, ainsi que la vitamine C thermosensible. Le résultat est un ingrédient alimentaire à base d'aliments complets au profil aromatique complexe, amer-doux, floral et aromatique, caractéristique de l'écorce d'agrumes authentique. Riche en fibres alimentaires (22 g/100 g) et en flavonoïdes d'agrumes dont l'hespéridine, ce format offre la synergie nutritionnelle complète du citron entier.

Jus pur : Poudre de jus de citron

Notre Poudre de jus de citron est obtenue en extrayant le jus de citron pur, puis en le concentrant et en le séchant par pulvérisation pour créer une poudre hautement soluble et intensément acide. Ce procédé

concentre l'acidité citrique éclatante, la teneur élevée en vitamine C et le caractère citronné vif et tartrique dans un format stable à température ambiante. Notez que la Poudre de jus de citron contient généralement une petite quantité de maltodextrine ou de farine de riz comme agent de charge pour éviter l'agglomération causée par la forte concentration d'acides et de sucres naturels du fruit.

L'avantage conservateur naturel

La forte teneur en acide citrique de la poudre de citron (concentrée dans le format Poudre de jus de citron) confère des propriétés antimicrobiennes naturelles qui aident à préserver la couleur et la fraîcheur d'autres fruits dans les smoothies et les purées. Cette fonctionnalité naturelle soutient les allégations de conservation à étiquette propre et réduit la dépendance aux antioxydants synthétiques.

Protocole de protection de la vitamine C

Les deux formats contiennent de la vitamine C naturellement présente, laquelle est hautement sensible à l'oxydation. Pour protéger la vitamine C de la dégradation : conservez dans un emballage opaque et résistant à l'humidité, dans un endroit frais inférieur à 20 °C, et minimisez la rétention d'air après ouverture avant de refermer hermétiquement.

Polyvalence Clean Label

Les deux formats permettent un positionnement produit à étiquette propre avec les allégations « Sans arômes artificiels » et « Sans conservateurs synthétiques ». La Poudre de jus de citron peut servir de source naturelle d'acide citrique pour les formulations à étiquette propre — bien que les formulateurs doivent prendre en compte sa saveur de citron inhérente et sa contribution en couleur jaune pâle.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Aperçu des deux formats

Paramètre	Poudre de citron	Poudre de jus de citron
Source	Citron entier à 100 % (écorce + pulpe)	Jus de citron à 100 %
Transformation	Déshydratation à basse température et broyage	Extraction du jus, concentration, séchage par pulvérisation
Solubilité	Partiellement soluble (fibres naturelles de l'écorce)	Très soluble (solution plus claire)
Composés actifs clés	Fort taux de limonène + flavonoïdes de l'écorce	Fort taux d'acide citrique + vitamine C

Paramètre	Poudre de citron	Poudre de jus de citron
Charge (le cas échéant)	Aucune	Maltodextrine ou farine de riz (petite quantité)
Apparence	Jaune pâle avec éclats de peau visibles	Jaune vif clair, poudre fine
Profil aromatique	Amer-doux, floral, aromatique	Vif, tartrique, intensément acide
Fibres alimentaires	22 g/100 g	Minimale
Applications recommandées	Boulangerie, assaisonnements, infusions, barres de céréales	Boissons, gommés, mélanges de boissons RTD

NORMES MICROBIOLOGIQUES ET DE CONTAMINANTS

Élément testé	Spécification	Méthode d'essai
Flore totale	≤10 000 UFC/g	ISO 4833
Levures et moisissures	≤500 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Négatif/g	ISO 16649
Salmonella	Négatif/25 g	ISO 6579
Plomb (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmium (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS
Résidus de pesticides	Conforme aux normes USDA NOP et LMR UE	LC-MS/MS, GC-MS
Teneur en acide citrique	Présente (concentrée)	HPLC
Teneur en vitamine C	Présente (naturelle, conservée)	HPLC-UV (AOAC 967.21)

CERTIFICATIONS

Certification	Statut	Organisme émetteur
Non-OGM	✓ Vérifié	Non-GMO Project / Laboratoire tiers
Vegan	✓ Vérifié	Auto-déclaration
Sans gluten	✓ Vérifié	Laboratoire tiers
Sans allergènes	✓ Vérifié	Auto-déclaration
Casher	✓ Disponible sur demande	Agence certifiée
Halal	✓ Disponible sur demande	Agence certifiée
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS

Certification	Statut	Organisme émetteur
HACCP	✓ Conforme	Audit tiers

APPLICATIONS ET DIRECTRICES D'UTILISATION

Matrice principale d'application

Catégorie d'application	Recommandation de format	Taux d'utilisation
Boissons fonctionnelles	Poudre de jus de citron	1-5 % de la formulation
Limonades instantanées et boissons électrolytes	Poudre de jus de citron	2-5 % de la formulation
Thés detoks et de bien-être	Les deux formats	1-3 % du mélange
Mélanges prêts à boire (RTD)	Poudre de jus de citron	1-5 % de la formulation
Boulangerie (gâteaux, biscuits, desserts)	Poudre de citron	2-5 % du poids de la farine
Garnitures de fruits et de tartes	Poudre de citron	3-8 % de la formulation
Mélanges d'assaisonnement et épices	Poudre de citron	1-5 % du mélange
Sauces pour salades et marinades	Les deux formats	1-3 % de la formulation
Assaisonnements pour fruits de mer	Poudre de citron	2-5 % du mélange
Gommes et confiserie	Poudre de jus de citron	3-8 % de la formulation
Compléments collagène et beauté	Poudre de jus de citron (masquage des saveurs)	1-3 % du mélange
Poudres vitamine C « éclat du teint »	Les deux formats	2-5 % du mélange
Barres énergétiques et energy balls	Poudre de citron	2-5 % de la masse totale
Applications colorantes naturelles	Poudre de jus de citron	1-3 % de la formulation
Tamponnement du pH dans les systèmes alimentaires	Poudre de jus de citron	Selon formulation

Directives de formulation

Guide de sélection du format

- Choisissez la **Poudre de citron** lorsque : une nutrition à base d'aliments complets, un enrichissement en fibres alimentaires, un arôme complexe d'écorce d'agrumes et un caractère authentique « citron avec écorce » sont recherchés. Idéale pour la boulangerie, les mélanges d'assaisonnement, les barres de céréales et les applications où la complexité florale amer-douce apporte de la valeur.
- Choisissez la **Poudre de jus de citron** lorsque : une solubilité maximale, une pointe acide marquée, un enrichissement en vitamine C, une dissolution propre et une couleur neutre à citron sont prioritaires. Idéale pour les boissons, les mélanges RTD, les gommes et la confiserie.

Techniques d'équilibrage des saveurs

- Utilisez la Poudre de jus de citron pour « neutraliser » l'excès de sucré des dattes, sirops ou autres ingrédients.
- Utilisez la Poudre de citron dans les shakes protéinés pour masquer les notes « terreuses » des protéines végétales.
- L'acidité marquée de la Poudre de jus de citron nécessite une surveillance du pH lors de la préparation de gommes à la pectine afin d'assurer une gélification correcte.

Considérations de température

- Les deux formats contiennent une vitamine C thermosensible. Ajoutez-les lors de la phase de « refroidissement » en dessous de 45 °C pour préserver le limonène volatil et l'intégrité de la vitamine C.
- La Poudre de jus de citron se dissout plus rapidement dans l'eau à température ambiante ; utilisez un mélangeur à cisaillement élevé pour disperser la fibre naturelle de l'écorce de la Poudre de citron.

Fonction de conservation naturelle

- La forte teneur en acide citrique de la Poudre de jus de citron confère des propriétés antimicrobiennes naturelles.
- Utilisez-la comme conservateur naturel pour maintenir la couleur et la fraîcheur d'autres fruits dans les smoothies et les purées.
- Cela permet des allégations « Sans conservateurs synthétiques » pour les produits à étiquette propre.

Considérations sur le charge

- La Poudre de jus de citron peut contenir une petite quantité de maltodextrine ou de farine de riz comme charge pour éviter l'agglomération due à la forte concentration d'acides et de sucres naturels du fruit.
- Vérifiez auprès de votre fournisseur si des formats sans charge sont disponibles pour des applications spécifiques.

FAQ

Q: La poudre de jus de citron contient-elle un charge ?

A: Pour éviter l'agglomération due à la forte concentration d'acides et de sucres naturels du fruit, la Poudre de jus de citron utilise généralement une petite quantité de maltodextrine ou de farine de riz comme charge. Confirmez l'inclusion du charge auprès de votre fournisseur si des formats sans charge sont requis pour des formulations à étiquette propre spécifiques.

Q: La poudre de citron entier est-elle amère ?

A: Elle présente un profil aromatique caractéristique « agrume avec écorce ». Comme elle inclut le flavedo (écorce externe) et l'albedo (mésocarpe blanc), elle contient des flavonoïdes amers naturels tels que l'hespéridine. Cela procure un goût de citron plus « authentique » et complexe comparé au seul jus pur — les notes amères complètent les éléments sucrés et aromatiques pour un profil d'agrumes sophistiqué.

Q: Ces poudres peuvent-elles remplacer l'acide citrique synthétique ?

A: Oui. Pour les produits à étiquette propre, la Poudre de jus de citron peut servir de source naturelle d'acide citrique. Cependant, les formulateurs doivent noter qu'elle apporte également une saveur de citron et une couleur jaune pâle au produit fini. L'intensité de ces effets dépend du taux d'incorporation.

Q: Comment protéger la vitamine C de la dégradation ?

A: Utilisez un emballage opaque et résistant à l'humidité, et stockez la poudre dans un endroit frais inférieur à 20 °C. La vitamine C est hautement sensible à l'oxydation ; après ouverture, minimisez la rétention d'air dans le contenant et refermez immédiatement pour éviter la dégradation. Un stockage frais, sombre et hermétique est essentiel pour maintenir la pleine puissance de la vitamine C.

Q: Quelles sont les principales propriétés favorables à la santé de la poudre de citron ?

A: Les deux formats soutiennent plusieurs domaines de santé : (1) Teneur élevée en vitamine C pour le soutien immunitaire, la synthèse du collagène et la défense antioxydante ; (2) Flavonoïdes d'agrumes dont l'hespéridine soutenant les réponses anti-inflammatoires et la santé vasculaire (plus concentrés dans la Poudre de citron entier) ; (3) Fibres alimentaires (22 g/100 g) soutenant la santé digestive et la satiété (Poudre de citron) ; (4) Acide citrique naturel soutenant l'absorption des minéraux et la fonction métabolique ; (5) Composés antioxydants naturels luttant contre le stress oxydatif.

Q: Quelle est la durée de conservation et le stockage recommandé ?

A: Dans des conditions de stockage optimales fraîches, sombres et hermétiques, en dessous de 20 °C, avec un emballage résistant à l'humidité, la durée de conservation est généralement de 18 à 24 mois. Protégez de la lumière directe du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Refermez hermétiquement après chaque utilisation pour minimiser l'oxydation et l'absorption d'humidité.

Q: Ces poudres peuvent-elles être utilisées dans des boissons chaudes ou en cuisine ?

A: Oui, les deux formats peuvent être incorporés dans des boissons tièdes et des préparations cuites. Cependant, la vitamine C est sensible à la chaleur ; ajoutez-les donc lors de la phase de refroidissement en dessous de 45 °C pour préserver un maximum de valeur nutritionnelle. Pour la saveur de citron dans les applications chaudes, le caractère citrique vif est généralement stable jusqu'aux températures de cuisson habituelles. Les applications froides — boissons RTD, limonades, boissons bien-être — préservent la teneur la plus élevée en vitamine C.

Q: Quelle est la quantité minimale de commande et le délai d'approvisionnement typique ?

A: Notre quantité de commande minimale standard en vrac est de 25 kg. Le délai de production standard est de 10 à 20 jours à compter de la confirmation de commande. Nous proposons plusieurs conditions de paiement incluant D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union et carte de crédit. Des échantillons gratuits sont disponibles via FedEx, UPS ou EMS.

EMBALLAGE ET STOCKAGE



Options d'emballage standard

Format d'emballage	Matériau	Unités/palette
25 kg	Fût en papier kraft de qualité alimentaire avec doublure PE	40 fûts/palette
10 kg	Carton de qualité alimentaire avec doublure PE	80 cartons/palette
5 kg	Sachet à zip en feuille (pour échantillons)	200 sachets/palette
1 kg	Sachet à zip en feuille	Arrangement personnalisé

Conditions de stockage

Paramètre	Spécification
Température	Endroit frais (recommandé ≤ 20 °C)

Paramètre	Spécification
Humidité	≤60 % d'humidité relative
Emballage	Contenant hermétique et résistant à l'humidité, opaque
Durée de conservation	18 à 24 mois à partir de la date de production
Lumière	Protéger de la lumière directe du soleil (emballage opaque recommandé)
Après ouverture	Minimiser la rétention d'air ; refermer immédiatement

For more information, please visit our website:

<https://fr.organic-way.com/des-produits/poudre-de-citron/>