

Poudre de framboise



Qu'est-ce que la Poudre de framboise ?

La Poudre de framboise d'ORGANICWAY est disponible en deux formats complémentaires pour répondre à l'ensemble des besoins de formulation alimentaire et boisson. Les deux produits sont dérivés de *Rubus idaeus* (framboise rouge) et sont produits sans additifs, sans supports et sans ingrédients artificiels.

Poudre de framboise (fruit entier lyophilisé) est fabriquée à partir de framboises entières — chair, peau et pépins — lyophilisées à des températures négatives puis micronisées en une fine poudre. Ce format préserve la matrice nutritionnelle complète du fruit frais, y compris les fibres alimentaires, les huiles de pépins et l'ensemble des polyphénols de la framboise. Idéale pour les barres protéinées, les formulations keto, les pâtisseries et les compléments alimentaires.

Poudre de jus de framboise (séchée par pulvérisation) est fabriquée à partir de jus de framboise pressé à froid, concentré puis séché par pulvérisation en une poudre fluide. Optimisée pour une dissolution instantanée dans l'eau froide et une intensité colorée maximale, ce format est idéal pour les boissons prêtes à boire (RTD), la confiserie, les mélanges de boissons instantanées et les applications où la vitesse de dissolution et l'impact visuel sont primordiaux.

Spécifications

Comparaison des produits

Paramètre	Poudre de framboise (fruit entier lyophilisé)	Poudre de jus de framboise (séchée par pulvérisation)
Source	Framboises entières (Rubus idaeus)	Jus de framboise pressé à froid
Transformation	Lyophilisation + micronisation à basse température	Pressage à froid + concentration + séchage par pulvérisation
Teneur en anthocyanes	≥ 8 %	≥ 5 %
Teneur en acide ellagique	≥ 3 %	≥ 2 %
Fibres alimentaires	≥ 15 %	≤ 2 %
Valeur ORAC	≥ 20 000 µmol TE/g	≥ 25 000 µmol TE/g
Sucres naturels	Fructose + glucose (~24 g/100 g)	≥ 75 % (principalement fructose)
Vitamine C	≥ 25 mg/100 g	≥ 20 mg/100 g
Humidité	≤ 6 %	≤ 4 %
Cendres	≤ 3 %	≤ 2 %
Taille des particules (D90)	≤ 120 µm	≤ 60 µm
Solubilité	Partielle — mieux dispersée dans la matrice	Instantanée dans l'eau froide
Couleur	Rouge rubis profond (avec fines pépins)	Rose-rouge vif (éclatant)
pH (solution à 10 %)	3,2-3,8	2,8-3,5
IG (index glycémique)	32	Plus élevé (≥ 75 g de sucres/100 g)
Durée de conservation	24 mois (scellé, frais, sec)	18-24 mois (scellé, frais, sec)
Compatible keto	Oui	Non recommandé

Profil des anthocyanes — Composition typique HPLC

Composé	Poudre de fruit entier	Poudre de jus	Contribution arôme & couleur
Cyanidin-3-sophoroside	40-50 %	35-45 %	Rouge rubis profond
Cyanidin-3-glucoside	20-30 %	25-35 %	Rouge-violet

Composé	Poudre de fruit entier	Poudre de jus	Contribution arôme & couleur
Cyanidin-3-rutinoside	10-15 %	15-20 %	Rouge vif
Dérivés de pelargonidine	5-10 %	5-15 %	Teinte rouge-orangé
Cyanidin-3-arabinoside	3-8 %	3-5 %	Pigment mineur

Note sur la couleur : La poudre de fruit entier produit une couleur rouge rubis/bordeaux profonde due aux tanins des pépins et aux pigments de la peau. La poudre de jus produit un rose-rouge plus vif et éclatant grâce à la concentration des pigments anthocyaniques libres, sans interférence des pépins.

Profil des ellagitannins et des polyphénols

Composé	Poudre de fruit entier	Poudre de jus	Signification pour la santé
Sanguin H-6	60-70 % des ellagitannins	20-30 %	Antioxydant puissant ; anti-inflammatoire
Lambertianin C	20-30 %	10-20 %	Synergique avec les anthocyanes
Acide ellagique libre	5-15 %	50-70 % (concentré)	Anticancéreux ; protecteur UV

Les deux formes contiennent des ellagitannins qui sont métabolisés par le microbiote intestinal en urolithines (Urolithine A et B) — des composés aux effets anti-inflammatoires, anti-carcinogènes et de santé mitochondriale (mitophagie) bien documentés. (Nutrients 2021, Molecules 2019, Frontiers in Nutrition 2020)

Métaux lourds et contaminants

Test	Spécification	Test	Spécification
Plomb (Pb)	≤0,1 mg/kg	Patuline (mycotoxine)	≤10 ppb
Cadmium (Cd)	≤0,05 mg/kg	Résidus de pesticides	500+ substances — ND
Arsenic (As)	≤0,05 mg/kg	—	—

Limites microbiologiques

Test	Spécification
Flore totale	≤10 000 UFC/g
Levures et moisissures	≤100 UFC/g
E. coli	Négatif (<3 NPP/g)
Salmonella	Négatif / 25 g

Statut réglementaire

Marché	Statut
États-Unis	GRAS — ingrédient alimentaire, aucune pré-approbation requise. Les anthocyanes sont approuvées comme colorant naturel (CI 52000 / E 163)
UE	Ingrédient alimentaire + colorant naturel (E 163 — Anthocyanes).
Japon / FOSHU	Approuvé comme ingrédient alimentaire
Chine (GB)	Approuvé comme ingrédient alimentaire ; extraits d'anthocyanes classés dans la catégorie colorant naturel GB 2760-2014
Codex Alimentarius	Approuvé comme ingrédient alimentaire général

Certifications

Certification	Fruit entier lyophilisé	Poudre de jus	Organisme émetteur
Non-OGM Project Vérifié	☐	☐	Non-GMO Project
Vegan	☐	☐	Organisme tiers de certification vegan
Sans gluten	☐	☐	GFCO ou équivalent
Allergènes alimentaires courants	Aucun déclaré	Aucun déclaré	—

Chaque expédition comprend : le certificat d'analyse (COA), le certificat de vérification Non-OGM, la fiche technique (TDS) et la fiche de données de sécurité (SDS).

Applications et utilisation

Guide d'application

Application	Format recommandé	Niveau d'utilisation typique	Notes
Barres protéinées et bouchées énergétiques	Fruit entier lyophilisé	10-20 % p/p	Les fibres ajoutent du volume et de la texture ; l'acidité équilibre l'amertume de l'édulcorant
Snacks keto et pauvres en glucides	Fruit entier lyophilisé	5-15 %	IG=32 ; les fibres diluent les glucides nets ; la saveur acidulée complète les formules keto
Boissons prêtes à boire (claires)	Poudre de jus	2-5 % p/p	Dissolution instantanée ; couleur rose vive ; saveur intense
Boissons prêtes à boire (opaques/laitées)	Les deux formats	1-3 %	Contribution couleur + saveur
Mélanges de boissons instantanées	Poudre de jus	3-8 %	Solubilité instantanée à l'eau froide ; sticks individuels
Poudres de protéines	Fruit entier lyophilisé	2-5 %	Complément de fibres ; contraste acidulé ; profil antioxydant
Pâtisseries (muffins, biscuits)	Fruit entier lyophilisé	5-15 %	Authenticité du fruit entier ; fibres ; couleur rubis naturelle
Desserts glacés (glace, sorbet)	Les deux formats	5-15 %	Saveur ; couleur ; allégation de bénéfice fonctionnel
Confiserie (gummies, chocolat)	Poudre de jus	10-25 %	Couleur intense ; saveur concentrée ; se dissout dans le sirop de sucre chaud
Yaourt (laitier ou végétal)	Les deux formats	2-5 %	Tourbillon de saveur ; couleur ; allégation antioxydante
Sauces et glaçages	Poudre de jus	0,5-2 %	Acidité naturelle ; couleur vive ; profondeur de saveur
Compléments alimentaires (gélules)	Fruit entier lyophilisé	500-1 000 mg/gélule	Teneur en acide ellagique + anthocyanes ; allégation de santé métabolique
Aliments pour bébés et en-cas pour tout-petits	Fruit entier lyophilisé	3-5 %	Enrichissement en fibres ; ingrédient clean label ; source naturelle
Mélanges secs (flocons d'avoine, céréales)	Les deux formats	5-10 %	Saveur ; couleur ; soutien aux allégations nutritionnelles

Choisir le bon format

Choisissez la Poudre de framboise (fruit entier lyophilisé) lorsque vous avez besoin de :

- Fibres alimentaires (≥ 15 %) pour les allégations « riche en fibres » ou la texture structurale
- Authenticité du fruit entier et positionnement naturel (« contient de vraies graines de framboise »)
- Profil d'ellagitannins pour les allégations de santé cutanée ou de protection UV
- Teneur en sucre réduite et IG favorable (32) pour les applications keto et barres protéinées
- Acide ellagique maximal (≥ 3 %) pour les formulations de suppléments et nutraceutiques
- Couleur naturelle avec profondeur — rouge rubis/bordeaux profond avec une subtile texture de pépins

Choisissez la Poudre de jus de framboise (séchée par pulvérisation) lorsque vous avez besoin de :

- Dissolution instantanée dans l'eau froide — aucun mélange, aucune agitation requis
- Intensité et vivacité colorée maximales — rose/rouge vif pour l'impact visuel des boissons et confiseries
- Valeur ORAC élevée par poids ($\geq 25\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$) pour les allégations de puissance antioxydante
- Sucrelâge marqué par le fructose pour une saveur fruitée prononcée dans les boissons
- Applications en boissons claires ou légèrement colorées ($D_{90} \leq 60 \mu\text{m}$ = sans sédiment)
- Confort maximal pour les applications en portion individuelle et boissons instantanées

Conseils de formulation

Stabilité de la couleur :

- Les anthocyanes se dégradent de manière significative au-delà de 70 °C. Pour une rétention maximale de la couleur dans les boissons pasteurisées, ajoutez la poudre après pasteurisation ou utilisez un traitement HTST.

- La couleur change avec le pH : rouge (pH 1-3) → violet (pH 4-6) → bleu (pH 7+). Les deux formats maintiennent une excellente couleur rouge dans la plage de pH 2,8-3,8 typique des boissons aux fruits rouges.
- La lumière UV dégrade les anthocyanes de 20 à 40 % en 24 heures. Utilisez un emballage opaque pour les produits de détail.

Protection antioxydante :

- L'exposition à l'air en solution provoque un brunissement. Ajoutez de l'acide ascorbique (vitamine C, 50-200 ppm) ou de l'extrait de romarin (50-100 ppm) comme co-additifs. La vitamine C a également un effet stabilisateur synergique sur les pigments anthocyaniques.

Mélange des deux formats :

- Combinez la poudre de fruit entier lyophilisé + la poudre de jus pour un effet de baie en couches : fibres et texture (fruit entier) + couleur instantanée et explosion de saveur (poudre de jus).
- Les deux formats se marient bien avec l'érythritol biologique, l'allulose et la stévia pour des produits aux fruits rouges compatibles keto.

FAQ

Q: Quelle est la différence entre la Poudre de framboise (lyophilisée) et la Poudre de jus de framboise (séchée par pulvérisation) ?

A: Ces deux produits répondent à des besoins de formulation très différents, bien qu'ils partagent la même origine de framboise. La Poudre de framboise (fruit entier lyophilisé) conserve le fruit complet — chair, peau et pépins — par lyophilisation. Avantages clés : ≥ 15 % de fibres alimentaires, ≥ 8 % d'anthocyanes, ≥ 3 % d'acide ellagique, IG=32 et la profondeur naturelle du fruit entier. Idéale pour les barres protéinées, les snacks keto, les pâtisseries et toute application où le contenu en fibres, la texture ou le positionnement « fruit entier » comptent. La Poudre de jus de framboise (séchée par pulvérisation) est issue uniquement de jus pressé à froid, sans fibre ni pépin. Avantages clés : solubilité instantanée à l'eau froide, couleur vive, saveur intense et valeur ORAC la plus élevée ($\geq 25\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$). Idéale pour les boissons prêtes à boire (RTD), la confiserie, les mélanges de boissons instantanées et les applications où l'impact visuel et la vitesse de dissolution sont primordiaux.

Q: Ces produits conviennent-ils aux formulations vegan, sans gluten et sans allergène ?

A: Oui. Les deux produits sont fabriqués à partir de framboises — rien d'autre. Ils ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale, aucune céréale contenant du gluten et aucun des « 8 grands » allergènes alimentaires (lait, œufs, poisson, crustacés, fruits à coque, arachides, blé, soja). Les deux sont certifiés sans gluten et véganes vérifiés. Confirmez avec ORGANICWAY la disponibilité de lignes de production dédiées sans allergène pour vos exigences de conformité.

Q: Quelle est la durée de conservation et comment les stocker ?

A: Les deux produits ont une durée de conservation de 18 à 24 mois à partir de la date de fabrication lorsqu'ils sont stockés scellés dans un environnement frais (≤ 25 °C) et sec, à l'abri de la lumière directe. Pour une rétention maximale des anthocyanes, stockez à ≤ 15 °C si possible. Après ouverture, transférez dans un récipient hermétique avec un sachet dessiccant. Les anthocyanes se dégradent rapidement sous UV (perte de 20-40 % en 24 heures de lumière solaire directe) et en milieu humide. Un emballage avec balayage à l'azote est disponible pour les commandes en vrac.

Q: Ces produits peuvent-ils servir de colorant naturel dans les aliments et boissons ?

A: Oui — les deux produits fonctionnent comme colorants alimentaires naturels (classification UE E 163 — Anthocyanes). Toutefois, la couleur des anthocyanes est sensible à certaines conditions : Chaleur : se dégrade sensiblement au-delà de 70 °C — utilisez une pasteurisation HTST ou ajoutez la couleur après pasteurisation. pH : la couleur passe de rouge (pH 1-3) à violet (pH 4-6) à bleu (pH 7+). Lumière : les UV dégradent la couleur rapidement — utilisez un emballage opaque. Oxydation : l'air provoque un brunissement — incluez de l'acide ascorbique (50-200 ppm) comme stabilisateur. Le format Poudre de jus offre la couleur rose-rouge la plus intense et vibrante ; le format lyophilisé...

Q: Quel format est le meilleur pour les produits keto ou pauvres en glucides ?

A: La Poudre de framboise (fruit entier lyophilisé) convient bien aux produits keto. Avec un IG=32 et ≥ 15 % de fibres alimentaires, l'impact net sur les glucides est considérablement dilué. À un taux d'incorporation typique de 5-15 % dans les applications alimentaires, elle apporte environ 1,2-3,6 g de glucides nets par 100 g de produit fini. La saveur acidulée de la framboise contrebalance également efficacement l'amertume de la stévia ou de l'érythritol dans les formules sans sucre. La Poudre de jus de framboise (séchée par pulvérisation) n'est pas recommandée pour les produits keto stricts ou très pauvres en glucides. Avec ≥ 75 g de sucres naturels par 100 g et ≤ 2 g de fibres, elle apporte

approximativement...

Q: Existe-t-il des études cliniques soutenant les bienfaits de l'extrait de framboise ?

A: Plusieurs bienfaits des anthocyanes et ellagitannins de framboise sont étayés par des publications évaluées par les pairs : Santé métabolique : des études cliniques (Nutrients 2021) montrent que les anthocyanes de framboise réduisent les pics de glycémie postprandiaux d'environ 30 % lorsqu'ils sont consommés avec des glucides. Peau / Protection UV : l'acide ellagique (≥ 3 % en format lyophilisé) inhibe la collagénase et les enzymes MMP induites par l'exposition UV. Capacité antioxydante : les deux formats offrent des valeurs ORAC parmi les plus élevées des ingrédients alimentaires courants ($\geq 20\,000$ – $25\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$). Santé intestinale / cellulaire : les ellagitannins sont...

Q: Puis-je utiliser les deux formats ensemble dans une seule formulation ?

A: Oui — de nombreuses formulations premium utilisent les deux formats ensemble pour tirer parti des forces complémentaires de chacun. La poudre de fruit entier lyophilisé apporte fibres, texture et authenticité du fruit entier ; la poudre de jus apporte couleur et dissolution de saveur instantanées. Un ratio typique est de 2:1 à 4:1 (fruit entier : poudre de jus) selon que les fibres et la texture ou la couleur et la saveur instantanée sont les objectifs principaux.

Q: Quelle documentation accompagne chaque expédition ?

A: Chaque expédition comprend : Certificat d'Analyse (COA) : résultats spécifiques au lot pour le dosage des anthocyanes, l'acide ellagique (HPLC-DAD), les fibres alimentaires, l'humidité, les cendres, le pH, la taille des particules (D90), les métaux lourds, la patuline, les résidus de pesticides et la microbiologie. Fiche Technique (TDS) : spécifications complètes et instructions de manipulation. Fiche de Données de Sécurité (SDS) : informations de sécurité conformes GHS. Vérification Non-OGM Project : documentation par lot. Déclaration de Pays d'Origine : Chine. Contactez les ventes pour les délais de certification Casher et Halal.

Emballage et stockage



Emballages disponibles

Taille d'emballage	Matériau	Fruit entier lyophilisé	Poudre de jus	MOQ
1 kg	Pochette en feuille d'aluminium avec doublure PE	☐	☐	Essai
5 kg	Fût avec doublure PE de qualité alimentaire	☐	☐	Standard
10 kg	Fût avec doublure PE de qualité alimentaire	☐	☐	Standard
20 kg	Big bag / fût en fibre	☐	☐	Commercial
Personnalisé	Big bag / personnalisé	Contact	Contact	Commercial

Tous les matériaux d'emballage sont conformes aux réglementations européennes 10/2011 et américaines FDA 21 CFR sur le contact alimentaire. Le balayage à l'azote est disponible pour les commandes en vrac afin de maximiser la stabilité des anthocyanes pendant le stockage et le transport.

Conditions de stockage

- Température : $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ($\leq 15^{\circ}\text{C}$ recommandé pour une rétention maximale des anthocyanes)
- Humidité relative : $\leq 55\%$ HR
- Lumière : protéger des UV — les anthocyanes se dégradent de 20 à 40 % en 24 heures d'exposition directe au soleil

- Étanchéité : conserver hermétiquement en tout temps ; les deux formats sont hygroscopiques
- Après ouverture : transférer dans un récipient hermétique avec dessiccant ; utiliser dans les 6 mois
- Ne pas congeler la poudre (l'absorption d'humidité au dégel provoque l'agglomération et une perte de qualité)

For more information, please visit our website:

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