

Poudre de sureau



Qu'est-ce que la poudre de sureau ?

La Poudre de sureau et la Poudre de jus de sureau sont des ingrédients fonctionnels premium issus de *Sambucus nigra* — le sureau noir européen célébré dans le monde entier pour ses propriétés exceptionnelles de soutien immunitaire et sa richesse en anthocyanes. Les deux produits sont fabriqués soit par lyophilisation (préservant l'intégrité maximale des nutriments), soit par séchage par pulvérisation (pour une dispersibilité supérieure), afin de livrer l'essence concentrée du sureau sous deux formats optimisés.

Deux formats — une baie, des applications différentes

Poudre de sureau (fruit entier) Produite à partir de la baie de sureau entière (peau, chair et pépins), cette poudre lyophilisée conserve la matrice nutritionnelle complète de la baie : fibres alimentaires (8 g/100 g), sucres naturels (8-12 %), anthocyanes concentrées dans la peau pourpre foncé, et le profil complet en minéraux et vitamines. La couleur pourpre naturelle se transfère magnifiquement aux produits finis, tandis que le profil de saveur fruité-légèrement acidulé apporte un caractère authentique de sureau.

Poudre de jus de sureau (concentré de jus) Produite à partir de jus de sureau concentré, cette poudre séchée par pulvérisation est conçue pour une dispersibilité dans l'eau supérieure et un impact aromatique maximal en faibles doses. L'acidité concentrée (20-25 % de sucres naturels) procure une saveur de sureau marquée même à faibles taux d'incorporation. Avec une excellente stabilité thermique

(≤70 °C), elle est le choix privilégié pour les gummies, les boissons claires, les mélanges de boissons en poudre et les suppléments encapsulés où une dissolution rapide et une précision aromatique sont essentielles.

La science des anthocyanes du sureau

Le principal bioactif des deux formats est constitué d'anthocyanes — les pigments flavonoïdes violacés concentrés dans la peau du sureau, qui procurent à la fois la couleur caractéristique et les bienfaits santé les plus étudiés de la baie. Les anthocyanes sont de puissants antioxydants qui neutralisent les radicaux libres et soutiennent la réponse immunitaire naturelle de l'organisme. Combinées à la vitamine C, à la vitamine A (sous forme de bêta-carotène), au potassium et au fer naturellement présents, la baie de sureau offre un soutien nutritionnel complet pour le bien-être saisonnier.

Principaux bienfaits fonctionnels

- **Soutien du système immunitaire** : traditionnellement utilisé pour renforcer la résistance au stress saisonnier et soutenir la santé des voies respiratoires supérieures
- **Défense antioxydante** : les anthocyanes aident à combattre le stress oxydatif au niveau cellulaire
- **Densité nutritionnelle** : naturellement riche en vitamines A, C, potassium et fer dans une matrice d'aliment complet
- **Couleur & saveur naturelles** : couleur pourpre foncée authentique et goût fruité-acidulé sans additifs artificiels
- **Polyvalence multi-format** : fruit entier lyophilisé pour les applications à fibres ; jus séché par pulvérisation pour une solubilité maximale

Certifications & qualité

Vérifié Non-GMO Project, Casher et Halal. Fabriqué dans des conditions conformes à l'ISO 22000 et HACCP. COA complet spécifique au lot disponible sur demande.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES & CHIMIQUES

Tableau de spécifications à double format

Paramètre	Poudre de sureau	Poudre de jus de sureau
Nom botanique	Sambucus nigra	Sambucus nigra
Partie utilisée	Fruit entier (peau, chair, pépins)	Concentré de jus
Apparence	Fine poudre violette foncé	Fine poudre rouge pourpre foncé
Saveur / Arôme	Fruité, légèrement acidulé	Fruité, acidulé concentré
Méthode de transformation	Lyophilisation (préférée) / Séchage par pulvérisation	Séchage par pulvérisation (à partir du jus)
Humidité	≤5,0 %	≤5,0 %
Cendres	≤6,0 %	≤6,0 %
Solubilité	Bonne dispersibilité dans l'eau	Excellente dispersibilité dans l'eau
Couleur	Violet foncé naturel	Rouge pourpre profond
Sucres naturels	8-12 %	20-25 % (concentré)
Fibres alimentaires	8 g/100 g	Minimal (jus seulement)
Stabilité thermique	Tolère ≤180 °C (cuisson)	Stable ≤70 °C
Anthocyanes	Naturellement riche (concentré dans la peau)	Naturellement riche (concentré)
Conditionnement	Fût kraft 25 kg ou personnalisé	Fût kraft 25 kg ou personnalisé
Durée de conservation	24 mois	24 mois
Stockage	Endroit frais, sec et ombragé ; garder scellé, à l'abri de la lumière directe	Endroit frais, sec et ombragé ; garder scellé, à l'abri de la lumière directe

Guide de sélection du format produit

Besoin applicatif	Format recommandé
Gummies & confiserie	Poudre de jus de sureau (dissolution uniforme, saveur concentrée)
Boissons claires & boissons en poudre	Poudre de jus de sureau (excellente dispersibilité)
Gélules & suppléments encapsulés	Poudre de jus de sureau (dissolution rapide, dosage précis)
Boulangerie & applications à haute température	Poudre de sureau (stable jusqu'à 180 °C)
Barres protéinées & barres énergie	Poudre de sureau (teneur en fibres, apport texture)
Céréales petit-déjeuner & granola	Poudre de sureau (fibres, couleur naturelle)
Smoothies & desserts surgelés	Poudre de sureau (matrice fruit entier, fibres)
Coloration d'aliments fonctionnels	Poudre de sureau (pigment pourpre profond naturel)

NORMES MICROBIOLOGIQUES & CONTAMINANTS

Paramètre d'essai	Spécification	Méthode d'essai
Flore totale	≤100 000 UFC/g	ISO 4833
Levures et moisissures	≤1 000 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Négatif/g	ISO 16649
Salmonella	Négatif/25 g	ISO 6579
Plomb (Pb)	≤0,5 ppm	ICP-MS
Arsenic (As)	≤0,5 ppm	ICP-MS
Cadmium (Cd)	≤0,3 ppm	ICP-MS
Mercure (Hg)	≤0,1 ppm	ICP-MS
Résidus de pesticides	Conforme USDA NOP et limites UE	LC-MS/MS, GC-MS

Note : COA complet spécifique au lot disponible sur demande pour tous les paramètres d'essai.

CERTIFICATIONS

Certification	Statut	Organisme certificateur
Non-GMO Project	✓ Vérifié	Non-GMO Project
Vegan	✓ Vérifié	Auto-déclaration
Sans gluten	✓ Vérifié	Laboratoire tiers
Casher	✓ Certifié	Organisme certificateur
Halal	✓ Certifié	Organisme certificateur
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Conforme	Audit tiers

APPLICATIONS & DIRECTIVES D'UTILISATION

Matrice d'application principale

Catégorie d'application	Recommandation de forme	Taux d'utilisation
-------------------------	-------------------------	--------------------

Suppléments de soutien immunitaire	Poudre de jus (gélules, sachets)	200-500 mg par portion
Gummies	Poudre de jus (saveur concentrée)	1-3 % d'inclusion
Boissons fonctionnelles	Poudre de jus	1-3 g par portion
Mélanges de boissons en poudre	Poudre de jus	1-2 g par sachet
Smoothies & desserts surgelés	Poudre de sureau	2-5 g par portion
Barres protéinées & barres énergie	Poudre de sureau	3-8 % d'inclusion
Boulangerie (gâteaux, biscuits)	Poudre de sureau (stable à la chaleur)	2-5 % d'inclusion
Céréales petit-déjeuner & granola	Poudre de sureau	2-5 % d'inclusion
Chocolat & confiserie	Les deux formats	Selon spécification de formulation

Directives de formulation

Formulation de supplément de soutien immunitaire

Format recommandé : Poudre de jus de sureau pour gélules et comprimés. Portion typique : 200-500 mg de poudre de sureau par gélule ou comprimé. À combiner avec : vitamine C, zinc, échinacée, gingembre pour des formulations immunitaires synergiques. MOQ mélange immunitaire personnalisé : 25 kg (possibilité de combiner sureau + échinacée + gingembre).

Formulation de gummies

Format recommandé : Poudre de jus de sureau (critique : dissolution uniforme + saveur concentrée). Pourquoi pas la poudre de fruit entier ? : contient des fibres qui augmentent la viscosité et altèrent la texture du gummy. Considération thermique : la Poudre de jus est stable ≤ 70 °C — adaptée aux processus de cuisson standards des gummies. Accords de saveurs : le sureau se marie excellentement avec la framboise, le cassis, le miel et le citron. Contribution colorante : couleur anthocyane rouge pourpre profond ; ajuster le pH pour maintenir la stabilité de la couleur.

Applications sensibles à la chaleur

Format	Stabilité thermique	Meilleures applications
Poudre de sureau (fruit entier lyophilisé)	Tolère ≤ 180 °C	Boulangerie, biscuits, gâteaux, granola
Poudre de jus de sureau (séchée par pulvérisation)	Stable ≤ 70 °C	Gummies, boissons, gélules

Considérations sur la teneur en sucre

Poudre de sureau (fruit entier) : 8–12 % de sucres naturels par 100 g. Poudre de jus de sureau (concentré) : 20–25 % de sucres naturels par 100 g. Les deux sont des sucres naturellement présents — aucun sucre ajouté. À intégrer dans les calculs de sucres totaux pour l’étiquetage nutritionnel.

Stabilité de la couleur des anthocyanes

Les anthocyanes sont sensibles au pH : plus stables en conditions acides (pH 2–4). La couleur s’intensifie à pH plus bas ; peut paraître plus bleue à pH plus élevé. Protéger de la chaleur et de la lumière excessives pendant le stockage. La couleur naturelle rend le sureau idéal pour les applications de colorant à étiquette propre.

Notes de stabilité

Les anthocyanes peuvent légèrement pâlir avec le temps — c’est une caractéristique naturelle.

Stable dans l’emballage d’origine scellé (durée de conservation 24 mois).

Protéger de la chaleur, de l’humidité et de la lumière directe du soleil.

La spécification de faible humidité (≤ 5 %) favorise la stabilité à long terme.

FAQ

Q : Quel format de poudre de sureau est meilleur pour les gummies ?

R : La Poudre de jus de sureau est le choix privilégié pour les formulations de gummies. Elle procure une dissolution uniforme dans la matrice du gummy, délivre une saveur de sureau acidulée concentrée même à faibles taux d’incorporation (1–3 %), et n’ajoute pas de fibre qui augmenterait la viscosité ou altérerait la texture. L’utilisation de la Poudre de sureau (fruit entier) dans les gummies introduirait des fibres

insolubles qui perturberaient la texture lisse du gummy et créeraient une sensation granuleuse indésirable.

Q : Quelle est la teneur en sucre de chaque format de poudre de sureau ?

R : La teneur en sucre varie considérablement entre les deux formats : Poudre de sureau (fruit entier) : contient 8-12 % de sucres naturels par 100 g, le sucre étant naturellement présent dans la matrice de fruit entier avec 8 g de fibres alimentaires par 100 g. Poudre de jus de sureau : contient 20-25 % de sucres naturels par 100 g, concentrés à partir du jus. Cette teneur en sucre plus élevée contribue au goût acidulé-sucré intense et à la dissolution rapide. Ces deux valeurs représentent des sucres naturellement présents — aucun sucre ou édulcorant ajouté.

Q : Quelle est la quantité minimale de commande pour les formulations personnalisées de mélange immunitaire ?

R : Le MOQ standard pour les commandes en vrac est de 25 kg. Pour les formulations personnalisées de mélange immunitaire combinant le sureau avec des ingrédients complémentaires tels que l'échinacée, le gingembre, la vitamine C ou le zinc, le MOQ de 25 kg s'applique au produit mélangé total. Cela permet aux marques de créer des formulations de soutien immunitaire différenciées avec des combinaisons d'ingrédients synergiques tout en respectant les volumes minimaux requis.

Q : Quelle est la stabilité thermique des poudres de sureau pour la boulangerie et la cuisson ?

R : La stabilité thermique diffère considérablement entre les deux formats : Poudre de sureau (fruit entier) : tolère jusqu'à 180 °C, ce qui la rend adaptée aux biscuits, gâteaux, pains, barres de granola et autres produits de boulangerie nécessitant un traitement à haute température. La lyophilisation préserve l'intégrité des anthocyanes et des nutriments lors de l'exposition à la chaleur. Poudre de jus de sureau : stable à ≤ 70 °C, ce qui la rend adaptée à la fabrication de gummies, au traitement de boissons à basse température et à la production de suppléments encapsulés, mais non recommandée pour les applications de cuisson à haute température.

Q : Quelles sont les principales propriétés de soutien santé du sureau ?

R : Les principales propriétés de soutien santé incluent : (1) Soutien du système immunitaire — traditionnellement utilisé pour renforcer la résistance au stress saisonnier et soutenir la santé des voies respiratoires supérieures ; (2) Défense antioxydante — les anthocyanes aident à neutraliser les radicaux libres et à combattre le stress oxydatif ; (3) Densité nutritionnelle — naturellement riche en vitamines A (sous forme de bêta-carotène) et C, potassium et fer dans une matrice d'aliment complet.

Q : Quelle est la quantité minimale de commande et le délai de livraison ?

R : L'emballage standard en vrac est de 25 kg par tambour kraft ou carton. Le délai de livraison est de 10-20 jours à partir de la confirmation de commande. Des échantillons gratuits sont disponibles via FedEx, UPS ou EMS pour l'évaluation qualité avant la commande en vrac.

Q : La poudre de sureau peut-elle être combinée avec d'autres ingrédients de soutien immunitaire dans des mélanges personnalisés ?

R : Oui. Nous proposons des formulations de mélange immunitaire personnalisées à notre MOQ standard de 25 kg, combinant le sureau avec des ingrédients complémentaires de soutien immunitaire tels que l'échinacée, le gingembre, l'astragale, l'andrographis, la vitamine C et le zinc. Contactez notre équipe commerciale pour discuter de vos exigences de formulation spécifiques et de vos objectifs de synergie.

Q : La poudre de sureau est-elle adaptée aux formulations véganes et sans gluten ?

R : Oui. La Poudre de sureau et la Poudre de jus de sureau ORGANICWAY sont à 100 % d'origine végétale, sans ingrédients d'origine animale, ce qui les rend intrinsèquement véganes et végétariennes. En tant que produits à base de fruit, elles sont naturellement sans gluten et sans allergène. Les deux formats conviennent aux formulations d' suppléments et d'aliments véganes, végétariennes et sensibles aux allergènes à étiquette propre.

EMBALLAGE & STOCKAGE



Options d'emballage standard

Taille d'emballage	Matériau	Unités/palette
25 kg	Tambour kraft de qualité alimentaire	40 tambours/palette
25 kg	Carton de qualité alimentaire	40 cartons/palette
Personnalisé	Sachet en aluminium ou format de vente au détail	Sur demande

Conditions de stockage

Paramètre	Spécification
Température	Endroit frais, sec et ombragé (recommandé ≤ 25 °C)
Humidité	Humidité faible ; éviter l'humidité
Conditionnement	Hermétique, contenant d'origine scellé
Durée de conservation	24 mois à partir de la date de production
Lumière	Protéger de la lumière directe (les anthocyanes sont sensibles à la lumière)

For more information, please visit our website:

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