

Poudre d'orange



Qu'est-ce que la Poudre d'orange ?

La Poudre d'orange propose deux formats spécialisés conçus pour différents besoins de formulation : la Poudre d'orange (fruit entier) et la Poudre de jus d'orange (concentré de jus). Toutes deux offrent la nutrition citrus vive et énergisante que les consommateurs associent aux oranges fraîches — pratiques pour une intégration fluide dans les suppléments, les aliments fonctionnels et les boissons.

Fruit entier : Poudre d'orange

Notre Poudre d'orange est fabriquée à partir de l'orange entière, incluant à la fois l'écorce et la chair, selon un procédé avancé de lyophilisation et de micronisation cryogénique. La lyophilisation préserve jusqu'à 95 % de vitamine C de plus par rapport au séchage à l'air, tandis que le broyage à basse température protège les composés bioactifs de l'écorce sans introduire d'arômes amers. Le résultat est un ingrédient alimentaire complet qui capture la synergie nutritionnelle totale de l'orange — vitamine C, flavonoïdes (≥ 5 %, incluant hesperidine et naringine) et fibres alimentaires (≥ 12 %, incluant la pectine).

Jus pur : Poudre de jus d'orange

Notre Poudre de jus d'orange est produite à partir de jus pressé à froid par séchage par pulvérisation à basse température, créant une poudre d'agrumes hautement concentrée et à dissolution instantanée avec une saveur de jus sucrée-acidulée intense. Avec ≥ 80 % de sucres naturels (fructose et glucose) et 6-8 % d'acide citrique naturel, elle offre l'expérience authentique du jus d'orange dans un format stable au stockage. La dissolution instantanée la rend idéale pour les boissons, les confiseries et les applications

nécessitant une dispersion rapide des saveurs.

Synergie du fruit entier

Des recherches publiées dans le *Journal of Nutrition* (2021) démontrent que les flavonoïdes d'agrumes de l'écorce d'orange améliorent significativement l'absorption et l'utilisation de la vitamine C dans l'organisme. En incluant le fruit entier dans la Poudre d'orange, nous préservons cette synergie naturelle — faisant d'elle le choix supérieur pour les formulations de suppléments de soutien immunitaire et de bien-être.

Durabilité et upcycling

Les deux produits soutiennent un approvisionnement durable en valorisant des oranges « moches » qui seraient autrement gaspillées, réduisant ainsi les pertes alimentaires tout en offrant une nutrition premium. Des installations de production alimentées par l'énergie solaire réduisent encore davantage l'empreinte environnementale de ces ingrédients.

Intégrité Clean Label

Les deux formats se composent exclusivement d'oranges ou de jus d'orange — aucun sucre ajouté, arômes artificiels, colorants artificiels ou conservateurs. Leur douceur provient entièrement des sucres naturels du fruit présents dans la matière première, soutenant un positionnement clean label dans les applications alimentaires et de suppléments.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Aperçu des deux formats

Paramètre	Poudre d'orange	Poudre de jus d'orange
Source	Orange entière (écorce + chair)	Jus pressé à froid
Transformation	Lyophilisé + cryo-moulu	Séché par pulvérisation à basse temp.
Vitamine C	≥200 mg/100 g	≥150 mg/100 g

Paramètre	Poudre d'orange	Poudre de jus d'orange
Bioflavonoïdes	≥5 % (hespéridine, naringine)	≥2 % (dominé par d-limonène)
Fibres alimentaires	≥12 %	≤1 %
Sucres naturels	Fructose/sucrose équilibrés	≥80 % (fructose/glucose)
Acide citrique	Non spécifié	6-8 %
Humidité	≤5 %	≤3 %
Taille des particules (D90)	≤180 µm	≤70 µm
Couleur	Orange clair avec mouchetures	Orange vif
Valeur ORAC	≥10 000 µmol TE/g	≥6 000 µmol TE/g
Solubilité	Bonne dispersibilité	100 % dissolution instantanée dans l'eau froide

Spécifications communes

Paramètre	Spécification
Source	100 % oranges de vergers méditerranéens
Additifs	Aucun — pas d'agents de charge, anti-agglomérants ou conservateurs
Convient aux régimes	Vegan, Sans gluten, Non-OGM, Sans allergènes (sans fruits à coque, sans soja, sans produits laitiers)

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	Plus de 500 substances non détectées	LC-MS/MS, GC-MS
Vitamine C (Poudre d'orange)	≥200 mg/100 g	HPLC-UV (AOAC 967.21)

Élément testé	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en hesperidine	≥5 % (Poudre d'orange)	USP <202>

5. 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 (sans fruits à coque, sans soja, sans produits laitiers)	Auto-déclaration
Casher	☐ Disponible sur demande	Agence certifiée
Halal	☐ Disponible sur demande	Agence certifiée
ISO 22000	☐ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	☐ Conforme	Audit tiers

APPLICATIONS ET DIRECTIVES D'UTILISATION

Matrice d'application principale

Catégorie d'application	Recommandation de format	Taux d'utilisation
Compléments alimentaires	Poudre d'orange (fibres + flavonoïdes)	500 mg – 2 g par portion
Formules de soutien immunitaire	Poudre d'orange (synergie fruit entier)	500 mg – 1 g par portion
Packs smoothie	Poudre d'orange ou poudre de jus	1 – 3 cuillères à café par portion
Boissons sportives et énergisantes	Poudre de jus d'orange (dissolution instantanée)	3 – 7 % de la formulation
Confiserie (gummies, bonbons durs)	Poudre de jus d'orange	10 – 20 % de la formulation
Enrobages au chocolat	Poudre de jus d'orange	1 – 5 % de la formulation

Catégorie d'application	Recommandation de format	Taux d'utilisation
Yaourts à base de végétaux	Poudre de jus d'orange	1 – 3 % de la formulation
Boulangerie (gâteaux, biscuits)	Poudre d'orange (remplacement de l'écorce)	5 – 10 % du poids de la farine
En-cas fruités et barres granola	Poudre d'orange (apport en fibres)	5 – 10 % de la masse totale
Garnitures pour yaourt et flocons d'avoine	Poudre d'orange	1 – 5 % de la portion
Mélanges d'assaisonnement salés	Poudre d'orange	1 – 3 % de la formulation
Glaçages et sauces BBQ	Poudre de jus d'orange (équilibre sucré-acide)	2 – 5 % de la formulation
Suppléments (nutrition équilibrée)	Mélange 70 % poudre de jus + 30 % poudre d'orange	Ratio personnalisé

Directives de formulation

Guide de sélection du format

- Choisissez la **Poudre d'orange** lorsque : une nutrition maximale (vitamine C + flavonoïdes + fibres), la synergie du fruit entier, l'enrichissement en fibres, la substitution de zeste à étiquette propre et un caractère authentique d'orange sont prioritaires. Idéal pour les suppléments, les barres riches en fibres et les produits de bien-être des aliments complets.
- Choisissez la **Poudre de jus d'orange** lorsque : une dissolution instantanée, un arôme intense de jus d'agrumes, des applications en boissons claires, des confiseries et une dispersion rapide des saveurs sont requises. Idéal pour les boissons RTD, les boissons sportives, les gummies et les applications d'arômes séchés par pulvérisation.
- Utilisez le **mélange 70 % Poudre de jus + 30 % Poudre entière** pour une nutrition et un arôme équilibrés dans les formulations de gélules ou de comprimés de suppléments.

Caractéristiques de saveur

- La Poudre d'orange offre un arôme d'agrumes équilibré avec des notes authentiques d'écorce — légèrement moins sucrée que le jus pur, avec une subtilité complexe issue de la peau riche en

flavonoïdes.

- La Poudre de jus d'orange procure un profil de jus intense, sucré-acidulé, dominé par les acides citriques naturels (6-8 % d'acide citrique) et les sucres de fruit concentrés. La saveur est immédiatement reconnaissable comme celle du jus d'orange frais.

Stabilité de la vitamine C

La vitamine C est sensible à la chaleur et à la lumière. Pour une rétention maximale, conservez dans des conditions fraîches, sombres et hermétiques et intégrez-la aux formulations lors de la phase de refroidissement pour les applications chaudes. Les applications froides (boissons, boissons RTD, suppléments) préservent l'activité la plus élevée de la vitamine C.

Fonctionnalité de l'acide citrique

Les 6-8 % d'acide citrique naturel de la Poudre de jus d'orange procurent une acidité naturelle et rehaussent la saveur. Cela peut réduire ou éliminer le besoin d'acide citrique ajouté dans les formulations de boissons et de confiseries — soutenant les allégations clean label.

FAQ

Q: Quelle est la principale différence entre la Poudre d'orange et la Poudre de jus d'orange ?

A: La Poudre d'orange est fabriquée à partir de l'orange entière (écorce et chair comprises), préservant les fibres et le profil nutritionnel citrique complet. La Poudre de jus d'orange est fabriquée à partir de jus d'orange concentré, offrant une dissolution hautement instantanée avec un arôme de jus sucré-acidulé intense et un minimum de fibres. Le choix dépend de vos priorités de formulation : nutrition de type aliments complets (Poudre d'orange) face à intensité aromatique et vitesse de dissolution (Poudre de jus d'orange).

Q: Les deux produits fournissent-ils de la vitamine C ?

A: Oui. Tant la Poudre d'orange que la Poudre de jus d'orange sont d'excellentes sources naturelles de vitamine C et d'autres antioxydants de l'orange. La Poudre d'orange apporte ≥ 200 mg de vitamine C par 100 g ; la Poudre de jus d'orange apporte ≥ 150 mg de vitamine C par 100 g. Toutes deux sont significativement plus puissantes que les isolats de vitamine C synthétique pour un positionnement de

supplément de type aliments complets.

Q: Comment ces produits à base d'orange doivent-ils être stockés ?

A: Pour maintenir la fraîcheur et éviter l'agglomération, conservez la Poudre d'orange et la Poudre de jus d'orange dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière du soleil et de l'humidité. Assurez-vous que les contenants sont bien scellés après chaque utilisation. Dans des conditions optimales, les deux produits maintiennent leur intégrité nutritionnelle sur une longue durée de conservation.

Q: Puis-je faire du jus d'orange avec ces poudres ?

A: La Poudre de jus d'orange est idéale pour reconstituer des boissons type jus en la mélangeant à l'eau — la dissolution instantanée crée une boisson lisse rappelant le jus. La Poudre d'orange peut être ajoutée aux liquides mais ne se dissout pas totalement en un jus clair en raison de sa teneur en fibres, ce qui la rend plus adaptée aux smoothies, aux suppléments et aux applications où la texture est acceptable.

Q: Y a-t-il du sucre ajouté ou des ingrédients artificiels ?

A: Non. Tant la Poudre d'orange que la Poudre de jus d'orange sont fabriquées à 100 % à partir d'oranges ou de jus d'orange, sans sucres ajoutés, arômes artificiels, colorants artificiels ni conservateurs. Leur douceur provient entièrement des sucres naturels du fruit présents dans la matière première, soutenant les allégations clean label.

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

A: Les deux produits soutiennent plusieurs domaines de santé : (1) Teneur élevée en vitamine C soutenant la fonction immunitaire, la synthèse du collagène et la défense antioxydante ; (2) Flavonoïdes d'agrumes (hespéridine, naringine, d-limonène) soutenant les réponses anti-inflammatoires et la synergie d'absorption de la vitamine C (selon le *Journal of Nutrition*, 2021) ; (3) Fibres alimentaires (pectine) soutenant la santé intestinale et la fonction digestive (Poudre d'orange uniquement) ; (4) Valeurs ORAC $\geq 6\,000$ – $10\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$ offrant une puissante capacité antioxydante.

Q: Quel est l'avantage du procédé à froid ?

A: La lyophilisation préserve jusqu'à 95 % de vitamine C de plus par rapport au séchage à l'air conventionnel. La micronisation cryogénique à basses températures protège les composés bioactifs thermosensibles de l'écorce d'orange sans introduire d'arômes amers. Le séchage par pulvérisation à basse température du jus de fruit maintient le profil de saveur pressé à froid et l'activité vitaminique. Ces techniques de transformation à froid garantissent les ingrédients d'orange les plus intègres sur le plan nutritionnel et les plus authentiques en saveur disponibles.

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 et sec (recommandé $\leq 25^{\circ}\text{C}$)

Paramètre	Spécification
Humidité	≤60 % d'humidité relative
Emballage	Contenant hermétique et résistant à l'humidité
Durée de conservation	24 mois à partir de la date de production
Lumière	Protéger de la lumière directe du soleil
Après ouverture	Bien refermer ; conserver dans un endroit frais et sombre

For more information, please visit our website:

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