Ingrédients Alimentaires

Fiche Technique CO-SP-004

# LECITHINE DE TOURNESOL PURE POUDRE E 322

#### **CARACTERES GENERAUX**

<u>Spécificité organoleptique - Aspect physique</u> Poudre légèrement grasse de couleur jaunâtre légèrement grise.

# Origine / fabrication / traitement

Lécithine de tournesol déshuilée, en poudre pure à 96%.

Ensemble de glycéro-phospholipides obtenu par déshuilage d'une lécithine liquide dans des bains d'acétone.

# **UTILISATIONS**

#### Rôle / Mode d'action / Effet

- Emulsifiant.
- Antioxydant.
- Favorise la formation des pâtes jaunes grâce à une meilleure hydratation.
- Régularise la fermentation pour les produits levés.
- Formation de complexes lipoprotéines avec les farines et amidons.
- Augmente les volumes et la conservation des produits finis (retarde la rétrogradation de l'amidon).
- Réduit la friabilité des biscuits (gaufrettes).
- Agent d'instantanéisation.

#### Mode d'emploi / dosage

DOMAINES D'APPLICATIONS	Dose max. autorisée
Denrées alimentaires en général à l'exception :	Quantum Satis
des denrées alimentaires non transformées,	
du miel,	
des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées,	
du beurre,	
du lait (entier, écrémé et demi-écrémé),	
de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y	
compris par procédés U.H.T.,	
des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés,	
de l'eau minérale naturelle,	
de l'eau de source,	
de l'eau potable préemballée,	
du café,	
de l'extrait de café,	
du thé en feuilles non aromatisé,	
des sucres,	
des pâtes sèches,	
du babeurre naturel non aromatisé.	

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses conseillées
Produits de la boulangerie et de la biscuiterie	1 à 3 g/Kg
Margarine	1 à 5 g/Kg

# **Propriétés**

Soluble dans les huiles, dispersible dans l'eau, insoluble dans l'acétone.

### **SPECIFICATIONS**

# Caractéristiques physico-chimiques

Phosphatides (Matières insolubles dans l'acétone)	96 % au minimum
Eau	2 % au maximum
Huile	2 % au maximum
Impureté (Toluène)	0,3 % au maximum
Indice d'acide (mg KOH / g)	35 au maximum
Indice de péroxyde (meq / g)	10 au maximum
Métaux lourds	
Plomb	2 ppm au maximum
Arsenic	3 ppm au maximum

# Caractéristiques microbiologiques

Flore Totale	max. 3000 /g
Levures / Moisissures	max. 100 /g
E coli	Absence / g
Salmonelles	Absence / 25g

<u>ETIQUETAGE :</u>
Dénomination / Synonyme : Lécithine de Tournesol - Phosphatides - Phospholipides

### **CONDITIONS / STOCKAGE**

Boîte de 1 Kg net. Carton de 20 Kg net. Emballage :

Conditions de conservation : A l'abri de la chaleur, humidité et lumière en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 24 mois en conditionnement d'origine.

**CODE ARTICLE**  $1Kg \Rightarrow 10112$ 20Kgs ⇒ 10111

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

02.05.16/SF/FT-Lécithine de tournesol en poudre E322