

**LECITHINE DE TOURNESOL FLUIDE
E322****CARACTERES GENERAUX****Spécificité organoleptique - Aspect physique**

Forme fluide à semi-fluide, pompable, de couleur brun foncé.

Origine / fabrication / traitement

Lécithine d'origine tournesol standardisée, raffinée, filtrée, désodorisée.

Description Chimique

Mélange de lipides apolaires (triglycérides) et polaires (phospho- et glycolipides) et d'une faible quantité d'hydrates de carbonés.

UTILISATIONS**Rôle / Mode d'action / Effet**

- Émulsifiant, antioxydant.
- Favorise la formation des pâtes jaunes grâce à une meilleure hydratation.
- Régularise la fermentation pour les produits levés.
- 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 : 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.	Quantum Satis

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

Propriétés

Solubilité : dispersible dans l'eau
soluble dans les huiles et le toluène
insoluble dans l'acétone.

SPECIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Phosphatides (Matières insolubles dans l'acétone)	60,00 % au minimum
Eau après séchage à 105°C pendant 1 heure	1,5 % au maximum
Insolubilité au toluène	0,3 % au maximum
Indice d'acide	35 mg KOH/g au maximum
Indice de peroxyde	10 meq O ₂ /Kg au maximum
Métaux lourds	10 ppm au maximum
Plomb	5 ppm au maximum
Arsenic	3 ppm au maximum

Caractéristiques physico-chimiques

Flore totale	3000 / g max
Coliformes	0 / 0.1g
Salmonelles	0 / 25 g
Levures et moisissures	100 / g max

ETIQUETAGE : Dénomination / Synonyme : Phosphatides – Phospholipides

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte de 1 Kg net.
bidon de 30 Kg net.
fût métallique de 200 Kg net

Conditions de conservation : à l'abri de la chaleur, humidité et lumière
en emballage fermé. Conserver à une température supérieure à
0°C pour éviter un déphasage important.

Péremption : Durée de vie de 18 mois en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 10062 - 25Kgs ⇒ 10063

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.

02.03.16/SF/FT-Lécithine de tournesol fluide E322_V2

LOUIS FRANCOIS

**☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG**