

LECITHINE DE TOURNESOL FLUIDE

E322

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspects physiques	Liquide visqueux de couleur marron clair à marron foncé
Aspects organoleptiques	Odeur végétale, typique de la lécithine de tournesol Goût végétal, typique de la lécithine de tournesol
Origine	Lécithine de tournesol standardisée afin de conserver des propriétés constantes.
Description chimique	Emulsifiant : lécithine de tournesol (E322), Mélange de lipides apolaires (triglycérides) et polaires (phospho- et glycolipides) et d'une faible quantité de glucides. Synonymes chimiques : phosphatides – phospholipides.

DESCRIPTION

Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ Dispersible dans l'eau ➤ Soluble dans les huiles et le toluène ➤ Insoluble dans l'acétone.
----------------------------	---

UTILISATIONS

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



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.171

Version 4

MàJ: 07.07.2022

Page 1 sur 5

LIMITES REGLEMENTAIRES

CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et Légumes	
04.2.1 Fruits et Légumes séchés 04.2.2 Fruits et Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes 04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
05 Confiserie	
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine 05.3 Chewing-Gum 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 <i>Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4</i>	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
05.1 Produits de Cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE	Quantum Satis
07 Produits de Boulangerie	
07.1 Pain et Petits Pains – A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel et 7.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek 07.2 Produits de Boulangerie Fine	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel 07.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	Quantum Satis
16 Desserts , à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de Consommation et 4 Fruits et Légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
Liste non exhaustive - Se reporter au Règlement (CE) N° 1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et ses versions modifiées.	

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.



Réf : QUAL.FT.171

Version 4

MàJ: 07.07.2022

Page 2 sur 5

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Matières insolubles dans l'acétone	Min. 60 % *
Humidité	Max. 1 % *
Indice de peroxyde	Max. 10 meq/kg *
Indice d'acidité	Max. 35 mg KOH/g *
Matières insolubles dans le toluène	Max. 0.3 % *

Métaux lourds

- Plomb	Max. 2 ppm *
- Mercure	Max. 1 ppm *
- Arsenic	Max. 3 ppm *

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	Max. 3000 ufc/g
Moisissures	Max. 100 ufc/g
Levures	Max. 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
Coliformes	Absence dans 1 gramme

* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G

Valeur Energétique	830 Kcal / 3473 KJ
Lipides	90 g
- Acides gras saturés	15 g
- Acides gras mono-insaturés	17 g
- Acides gras poly-insaturés	58 g
Glucides	5 g
- Sucres	2.2 g
Protéines	0 g
Sodium	10 mg

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.



Réf : QUAL.FT.171

Version 4

MàJ: 07.07.2022

Page 3 sur 5

ALLERGÈNES

	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céleris et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Fruits à coque et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lupin et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

DONNEES REGLEMENTAIRES

OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM,
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,
N° CAS / CE	8002-43-5 / 232-307-2

REGIME ALIMENTAIRE

	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	X
Végétalien	X	
Végétarien	X	

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.



CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique de 1 Kg net - Seau de 25 Kg net
Conditions de conservation	Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité, de préférence à une température comprise entre 10 et 40 °C. En dehors de ses valeurs la viscosité peut augmenter, rendant la manipulation difficile. Lorsque le chauffage est nécessaire, ne pas excéder 60°C, toujours durant de courtes périodes.
Durée de vie	18 mois en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE

1 Kg ⇒ 10062

25 Kg ⇒ 10063

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariet – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.171

Version 4

MàJ: 07.07.2022

Page 5 sur 5