

**LECITHINE DE SOJA POUDRE  
E 322****CARACTERES GENERAUX****Spécificité organoleptique - Aspect physique**

Poudre légèrement grasse de couleur jaune clair.

**Origine / fabrication / traitement**

Lécithine de soja d'origine végétale standardisée, raffinée, filtrée, désodorisée.

**Etiquetage**

Emulsifiant : lécithine de soja (E322)

**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**

<b>DOMAINES D'APPLICATIONS</b>	<b>Dose max. autorisée</b>
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
Ecumes, espumas	1 à 4 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
Impureté (Toluène)	0,3 % au maximum
Indice d'acide	35 au maximum
Indice de peroxyde	5 au maximum

#### Caractéristiques microbiologiques

Flore Totale	max. 3000 /g
Levures / Moisissures	max. 100 /g

### CONDITIONS / STOCKAGE

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

**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 ⇒ 1245A    -      20Kgs ⇒ 1247K

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.

12.04.17/SF/FT-Lécithine de soja en poudre E322\_V3