

Lécithine de soja en poudre 1kg

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

Sojalecithin Pulver 1kg

E322

 **CHEF**
Gourmet

Certified

Corporation

REF. LF1245A

CARACTÈRES GÉNÉRAUX

Aspects physiques	Poudre de couleur jaune clair à marron clair
Aspects organoleptiques	Odeur typique de soja
Origine	Lécithine de soja d'origine végétale standardisée afin de conserver des propriétés constantes.
Description chimique	Emulsifiant : lécithine de soja (E322) Mélange de lipides apolaires (triglycérides) et polaires (phospho- et glycolipides) et d'une faible quantité de glucoses 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.165

Version 3

MàJ: 31.05.2023

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 rafraichir 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 Préparation de Fruits et Légumes à l'exclusion des produits couverts par la catégorie 5.4	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.165

Version 3

MàJ: 31.05.2023

Page 2 sur 5

SPÉCIFICATIONS	
Caractéristiques physico-chimiques	
Matières insolubles dans l'acétone	Min. 95 % *
Humidité	Max. 2 % *
Indice de peroxyde	Max. 5 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
* 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	900 Kcal / 3700 KJ
Lipides	91 g
- Acides gras saturés	19 g
- Acides gras mono-insaturés	15 g
- Acides gras poly-insaturés	57 g
- Acides gras Trans	< 1 g
Glucides	8 g
- Sucres	4 g
Protéines	0 g
Sodium	40 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.165

Version 3

MàJ: 31.05.2023

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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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	<i>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,</i>
Ionisation	<i>Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,</i>
Nanoparticules	<i>Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,</i>
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.

Réf : QUAL.FT.165

Version 3

MàJ: 31.05.2023

Page 4 sur 5

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 1 kg net
Conditions de conservation	Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité, de préférence à une température inférieure à 25°C. Le produit est très hygroscopique, et peut être endommagé par la lumière.
Durée de vie	18 mois en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 1245A

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 Pariest – 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

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



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.165

Version 3

MàJ: 31.05.2023

Page 5 sur 5