

FICHE TECHNIQUE

LECITHINE DE SOJA non OGM

(additif alimentaire : E322)

La lécithine de soja est un émulsifiant et un antioxydant utilisé comme agent de démoulage (gaufrettes).

Utilisations :

- Emulsifiant
- Antioxydant
- Favorise la fermentation 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

Dosage habituel Lécithine de Soja : 3 à 5 g/kg en chocolaterie.

Items	Specifications	Resultats
Couleur	Jaune au Brown	Conforme
Apparence	Liquide visqueux	Conforme
Acidité (mgKOH/g)	≤ 36	25
Valeur en peroxyde (meq/kg)	≤ 10	0
Acetone insoluble (w/%)	≥ 60	65
Matière sèche (w/%)	≤ 2	0.6
N-Hexane insoluble (w/%)	≤ 0.3	0.22
Residuel de solvant (mg/kg)	≤ 50	Non detecté
Pb (mg/kg)	≤ 20	Conforme
Arsenic (mg/kg)	≤ 3	Conforme
Conditionnement :	En fut de 200 kg	