



PRODALIMENTA

Dairy & Food Products

LECITHINE de SOJA

DESCRIPTION :

Lécithine de soja fluide.

La lécithine de soja est un émulsifiant utilisé dans l'industrie alimentaire pour améliorer l'homogénéité des ingrédients.

APPLICATIONS :

-

- Chocolat et confiserie
- Margarine
- Améliorant de panification et produits de la boulangerie
- Alimentation infantile

SPECIFICATIONS

Analyses chimiques et physiques

Insolubles à l'acétone	: min. 62%
Insolubles à la toluène	: max. 0,30%
Humidité	: max. 0,80%
Acidité	: max 30
Indice de Peroxyde	: max 3
Couleur (Gardner)	: max 11
Viscosité (à 25 °C)	: max 12.000 mPa.S

Analyses Bactériologiques

Flore Totale	: max. 3 000 / gr
Coliformes	: absence dans 1 gr
E.Coli	: absence dans 1 gr
Levures et moisissures	: max. 100 / gr
Salmonelles	: absence dans 25 gr

EMBALLAGE :

Fûts à ouverture totale de 200 kg net – 14,4 tonnes par conteneur 20'

Fûts à 2 bondes de 200 kgs net – 16 tonnes par conteneur 20'

Conteneur de 1 000 kgs sur palettes perdues

CONSERVATION :

Dans un endroit propre et sec, et à une température entre 15-30°C dans son emballage d'origine fermé. A l'abri de l'humidité et de la lumière.

NOMENCLATURE DOUANIÈRE

SH n° : 29 23 2000

30, rue de Gramont – 75002 Paris – FRANCE

Tel.: 33-(0)1.42.96.24.69 Fax.: 33(0)1.40.20.94.31

S.A.S au capital de 100.000 € - SIRET RCS Paris 313 759 292 00029 – VAT N° FR 73313 759 292