

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

Référence : P806 **Désignation :** Lécithine de tournesol 10g

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque :  PATIS DECOR

Catégorie de produit : Additifs, aides culinaires et ingrédients

Sous-catégorie : Emulsifiants & conservateurs

Dénomination légale : Lécithine de tournesol pure poudre E322

Description :

La lécithine de tournesol Patisdécor est un additif alimentaire d'origine végétale utilisé comme émulsifiant afin de lier une substance aqueuse et une substance adipeuse. Extraite des graines du tournesol, elle est une alternative saine à la lécithine de soja : parfait pour les personnes allergiques au soja ! Elle possède de nombreux atouts et permet de confectionner des mousses, crèmes glacées ou encore de créer des émulsions. Dans une préparation, son rôle est de stabiliser un mélange, mais peut également servir d'anti-oxydant.



02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : A incorporer dans votre préparation en l'état.
Son effet émulsifiant diminuant avec la chaleur, il est conseillé de l'utiliser dans des liquides froids.

Conseils d'utilisation : Utilisée comme antioxydant et comme émulsifiant.
Utilisée pour augmenter la conservation des produits finis.
Utilisée pour réduire la friabilité des biscuits (ex : gaufrettes)

Dosage(s) : Dosage selon utilisation.
Dosage(s) conseillé(s) :
- Produits de la boulangerie et de la biscuiterie : 1 à 3 g/kg
- Margarine : 1 à 5 g/kg

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Lécithine de tournesol E322

Détails sur les quantités : Lécithine de tournesol E322 (100%)

Détails sur les origines : La lécithine de tournesol est obtenue via un déshuilage d'une lécithine liquide dans des bains d'acétone.

Spécificité produit/étiquetage :

Présence colorant(s) azoïque(s) : / : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

Mention(s) particulière(s) : Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

Référence : P806 **Désignation :** Lécithine de tournesol 10g

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	/	KJ
	/	Kcal
Graisses	/	g
dont A.G saturés	/	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	/	g
Sel	/	g

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	g

05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	ABSENCE
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)	ABSENCE
Lupin et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE

LEGENDE : PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

Mention (étiquetage) : /

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	NON	NON	La matière première utilisée est certifiée Casher.
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	OUI
LACTOSE	OUI

Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	OUI
CASHER	OUI

Infos / détails :

Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

Référence : P806 **Désignation :** Lécithine de tournesol 10g

10. ETIQUETAGE PRODUIT

NB : Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.

<p>La lécithine de tournesol est un émulsifiant végétal. Elle améliore l'aération des pâtes levées et facilite l'élaboration des mousses, espumas, écumes. Pour denrées alimentaires, utilisation limitée. Ingédients : lécithine de tournesol E322. Dosage : selon l'utilisation. Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir pot.</p>	 <p>LÉCITHINE TOURNESOL 10G</p>	 <p>ÉMULSIFIANT</p>	 <p>Séparez les éléments avant de trier</p> <p>www.cerfdellier.com Distribué par Cerf Dellier 739 Bvd F. de Lesseps 62110 HENIN BEAUMONT</p> <p>Réf : P806</p>  <p>3 700105 229616</p>
---	---	---	--

*La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.*

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/07/2023
	Version : 06