



SCHEDA TECNICA

LECITINA DI GIRASOLE E322

Cod. 305031

DESCRIZIONE

è una lecitina (ricavata dai semi di girasole) composta da speciali frazioni fosfolipidiche e lisofosfolipidiche, supportate su farina di frumento. Il prodotto contiene inoltre calcio fosfato per facilitarne la scorrevolezza.

APPLICAZIONI

La speciale composizione fa sì che il prodotto agisca come gli emulsionanti utilizzati nei miglioratori per panificazione andando a rinforzare, non a sostituire, l'azione degli emulsionanti naturalmente presenti nelle farine.

Tra i maggiori effetti di questa lecitina si possono evidenziare:

- miglior macchinabilità della pasta;
- maggior ritenzione dei gas e miglior tolleranza alla fermentazione;
- maggior durata del prodotto finito;
- maggior volume del pane e struttura più regolare della mollica.

COMPOSIZIONE

Emulsionante: lecitina di girasole (E322), farina di frumento, *antiagglomerante: fosfato tricalcico (E341).

*coadiuvante tecnologico (da non dichiarare in etichetta)

ASPETTO

Polvere fine di color bianco/grigiastro.

DOSAGGIO

Da 500 g a 1000 g per 100 kg di farina. Il dosaggio può variare in funzione di:

- qualità delle farine impiegate;
- presenza di amilasi e/o acido ascorbico;
- tipologia del prodotto finito.

SPECIFICHE

Lecitine	min. 48 %
Umidità	max. 5 %
Insolubile in acetone	min. 56 %
Valore di acidità	max. 45 mg KOH/g
Perossidi	max. 5 meq O ₂ /kg
Piombo	max. 2 ppm
Mercurio	max. 1 ppm
Arsenico	max. 3 ppm

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

Conta microbica totale	max. 50.000 CFU/g
------------------------	-------------------



ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.

[azienda fondata nel 1892](#)

Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)

Tel. 010.650.29.41 - Fax 010.650.38.88

www.andreagallo.it

SCHEDA TECNICA

LECITINA DI GIRASOLE E322

Cod. 305031

Muffe e Lieviti	max. 5.000 CFU/g
E.coli	assente/g
Salmonella	assente/25g

ETICHETTA CONSIGLIATA

Emulsionante: lecitina di girasole (E322).

CONFEZIONAMENTO

Sacchi carta multistrato da kg 25/netto.

CONSERVAZIONE

Il prodotto, se stoccato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 9 mesi dalla data di produzione.



ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.

azienda fondata nel 1892

Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)

Tel. 010.650.29.41 - Fax 010.650.38.88

www.andreagallo.it

SCHEDA TECNICA LECITINA DI GIRASOLE E322 Cod. 305031

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

SI NO NOTE

	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*	x		Farina di frumento
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		x	
Uova e prodotti a base di uova*		x	
Pesce e prodotti a base di pesce*		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		x	
Soia e prodotti a base di soia*		x	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*		x	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati*		x	
Sedano e prodotti a base di sedano*		x	
Senape e prodotti a base di senape*		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		x	
Lupini e prodotti a base di lupini*		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		x	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		x	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		x	
Coloranti (Direttiva 94/36/CE).		x	