



FICHE TECHNIQUE

DATA SHEET

DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 03/02/2020 Saisie / Done by / Erstellung: CLM

FT-060645-EMUL A-14-148-01-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060645
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Emul A - N°32
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Lécithine de tournesol Sunflower lecithin Sonnenblumenlecithin

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Emulsifiant pour la stabilisation des préparations à base de matières grasses émulsionnées en confiserie.
Emulsifier for stabilization of confectionery products containing emulsified fat.
Emulgator zur Stabilisierung von Süßwaren, die emulgiertes Fett enthalten.

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen.

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : typique du tournesol. Aspect : poudre. Couleur : beige à marron clair.
Odors-taste : typical sunflower. Aspect : powder. Colour : beige to light brown.
Geruch-Geschmack : typische Sonnenblume. Konsistenz : Pulver. Farbe : beige bis hellbraun.

EAN / UC 3614680606451

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : émulsifiant(s) : E322.

Ingredient(s) : emulsifier(s) : E322 (sunflower lecithin).

Zutat(en) : Emulgator(en) : E322.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 600 g

Produit conditionné en France. / Packaged in France. / Verpackt in Frankreich

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion 18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE /
LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes,
entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.

Store away from moisture and odorous products, between
16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.

Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten
geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der
Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

pH	5,5- 7,5
Indice d'acide / Acid value / Säurezahl	< 35 mg KOH/g
Indice peroxyde / peroxide index / Peroxidindex	< 10 meq/kg
Acétone insoluble / acetone insoluble / Aceton unlöslich	> 96%
Toluène insoluble / toluene insoluble / Toluol unlöslich	< 0,3%
Perte sèche / loss on drying / Trocknungsverlust	< 2% (1h, 105°C)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 3 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 200/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 200/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	3369 KJ / 806 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	86 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	8,0 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	1,5 g
Protéines / Protein / Eiweiß	0 g
Sel / Salt / Salz	0 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

Oeufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Disperser la poudre au préalable avec d'autres ingrédients poudre de la recette (sucre, farine ...).
- Disperser dans un liquide froid ou chaud puis chauffer jusqu'à 50°C (60°C maximum) pour la dissolution complète.
- Mix the powder beforehand with other powder ingredients in the recipe (sugar, flour...).
- Disperse in a cold or hot liquid and heat up to 50°C (60°C maximum) for complete dissolution.
- **Emul A** zuerst mit anderen Pulverzutaten (Zucker, Mehl,...) mischen.
- Dann in einer kalten oder warmen Flüssigkeit auflösen und bis 50°C (maximal 60°C) erhitzen um eine komplette Auflösung herbeizuführen.

Dosage recommandé : 0,3 - 1%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 0,3 - 1%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 0,3 - 1%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaire / Limites : La lécithine de tournesol présente un profil d'acides gras très proche en moyenne (comparé à d'autres origines botaniques) de celui de la lécithine de soja sous la même forme (poudre, déshuilée), mais avec une petite différence en certains points. Cette particularité peut conduire à l'observation d'une fonctionnalité légèrement différente selon les applications.

Comment / Limitations: Sunflower lecithin has a fatty acid profile very close on average (compared to other botanical origins) to that of soybean lecithin in the same form (powder, deoiled), but with a small difference in some respects. This feature may lead to the observation of a slightly different function depending on the application.

Kommentar / Einschränkungen: Sonnenblumen-Lecithin hat einen sehr ähnlichen Fettsäuregehalt wie Soja-Lecithin (in selber Form - Pulver entölt). Geringe Unterschied können bei Beobachtung zu einer leicht veränderten Funktionalität bei der Anwendung führen.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ,ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt en Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.