



Fiche technique

LECITHINE DE SOJA BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Lécithine de soja* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	USA
Valeurs sensorielles :	Aspect : transparent, épais, marron Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier Consistance à température ambiante : visqueux
Données caractéristiques de la matière grasse :	Indice de peroxyde : max. 10 Acidité : max. 25 mg KOH/g Humidité : max. 1.0 % Couleur (Gardner) : max. 18 Consistance : visqueux
Analyse micro-biologique :	Germes totaux : max. 3000
Conditionnement :	A l'abri de l'air et de la lumière à une température inférieure à 25 °C
Conditionnement :	3kg, 30kg, 190kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net