

FICHE TECHNIQUE

LÉCITHINE DE TOURNESOL EN POUDRE

Texturant alimentaire - émulsifiant et agent d'instantanéisation

E322	Origine tournesol	Poudre alimentaire	Dispersible dans l'eau
------	-------------------	--------------------	------------------------

1. IDENTIFICATION

Nom commercial	Lécithine de tournesol en poudre
Catégorie	Texturant alimentaire - émulsifiant / homogénéisant
Forme	Poudre beige clair à marron clair
Usage	Émulsions, pâtes à tartiner, sauces, crèmes, chocolats, préparations boulangères et pâtisseries
Conditionné et commercialisé par	Pectalys, entreprise individuelle exploitée par Lucas Buisson
Contact	contact@pectalys.fr

2. DESCRIPTION PRODUIT

La Lécithine de tournesol en poudre est un texturant alimentaire utilisé principalement pour favoriser l'émulsion, améliorer l'homogénéité et faciliter la dispersion de certaines préparations alimentaires.

Selon les données fournisseur, elle résulte de l'isolation de composants actifs de la lécithine de tournesol afin d'augmenter la concentration en phospholipides. Elle peut également contribuer à améliorer l'hydratation de certaines pâtes, régulariser certains procédés et participer à la stabilité de produits finis.

3. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Origine	Lécithine de tournesol déshuilée
Description chimique	Émulsifiant : lécithine de tournesol (E322). Résulte de l'isolation de composants actifs de la lécithine de tournesol afin d'augmenter la concentration en phospholipides.

Synonymes chimiques	Phosphatides - phospholipides
Aspect	Poudre de couleur beige clair à marron clair
Odeur	Odeur végétale, typique de la lécithine de tournesol
Goût	Goût végétal, typique de la lécithine de tournesol

4. COMPOSITION

Ingrédient / additif alimentaire	Lécithine de tournesol
Dénomination réglementaire	E322
Fonction technologique	Émulsifiant alimentaire
Origine indiquée	Tournesol déshuilé
Famille chimique	Phosphatides - phospholipides

5. PROPRIÉTÉS ET SOLUBILITÉ

- Émulsifiant et antioxydant selon les données fournisseur.
- Favorise la formation des pâtes jaunes grâce à une meilleure hydratation.
- Régularise la fermentation pour certains produits levés.
- Peut contribuer à augmenter les volumes et la conservation des produits finis en retardant la rétrogradation de l'amidon.
- Réduit la friabilité de certains biscuits et gaufrettes.
- Peut agir comme agent d'instantanéisation.
- Dispersible dans l'eau.
- Soluble dans les huiles et le toluène.
- Insoluble dans l'acétone.

6. APPLICATIONS ET USAGES INDICATIFS

- Produits de boulangerie et de biscuiterie, conformément aux applications et dosages indiqués par la fiche fournisseur.
- Margarine, conformément aux applications et dosages indiqués par la fiche fournisseur.
- Préparations alimentaires nécessitant une fonction émulsifiante, une meilleure dispersion ou une homogénéité renforcée, sous réserve d'adaptation à la recette et à la réglementation applicable.

- Exemples d'usages culinaires Pectalys : pâtes à tartiner, ganaches, chocolats, sauces, crèmes et préparations végétales nécessitant une meilleure liaison entre phase grasse et autres ingrédients.

7. DOSAGE INDICATIF ET MISE EN OEUVRE

Boulangerie / biscuiterie	1 à 3 g/kg selon la fiche fournisseur
Margarine	1 à 5 g/kg selon la fiche fournisseur
Conseil d'incorporation	Disperser progressivement dans la préparation puis mixer ou mélanger soigneusement afin d'optimiser l'émulsion.
Conseil pratique	Pour un résultat plus homogène, l'incorporer de préférence dans une phase grasse ou dans une préparation tiède lorsque la recette le permet.
Précaution d'usage	Adapter le dosage à la recette, à la teneur en matières grasses et à la texture souhaitée.

8. LIMITES RÉGLEMENTAIRES COMMUNIQUÉES PAR LE FOURNISSEUR

Catégories de denrées alimentaires	Quantité maximale
03 Glaces de consommation	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
04 Fruits et légumes - 04.2.1 Fruits et légumes séchés - 04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure - 04.2.4.1 Préparation de fruits et légumes, à l'exclusion des compotes - 04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque - 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
05 Confiserie - 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine - 05.3 Chewing-gum - 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
05.1 Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE	Quantum Satis
07 Produits de boulangerie - 07.1 Pain et petits pains - à l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 - 07.2 Produits de boulangerie fine	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)
07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel 07.1.2 Pain courant français ; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	Quantum Satis
16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1 Produits laitiers et succédanés, 3 Glaces de consommation et 4 Fruits et légumes	Quantum Satis (Groupe I - Additifs)

Liste non exhaustive - Se reporter au règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires du 16 décembre 2008 et à ses versions modifiées.

9. SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Matières insolubles dans l'acétone	Min. 95 %
Matières insolubles dans le toluène	Max. 0,3 %
Humidité	Max. 2 %
Indice de peroxyde	Max. 10 meq/kg
Indice d'acidité	Max. 35 mg KOH/g
Arsenic	Max. 3 ppm
Mercure	Max. 1 ppm
Plomb	Max. 2 ppm

* Conformément aux critères de pureté énoncés par la réglementation (UE) n°231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.

10. CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	Max. 5000 ufc/g
Moisissures	Max. 100 ufc/g
Levures	Max. 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g
E. coli	Absence dans 1 g

11. DONNÉES NUTRITIONNELLES INDICATIVES POUR 100 G

Énergie	900 kcal / 3700 kJ
Lipides	90 g
dont acides gras saturés	11 g
dont acides gras mono-insaturés	8 g
dont acides gras poly-insaturés	31 g
Glucides	8 g
dont sucres	4 g
Protéines	0 g
Sodium	40 mg

12. ALLERGÈNES

Allergène	Présence volontaire	Contamination croisée
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Lait et produits à base de lait	Non	Non
Lupin et produits à base de lupins	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Sulfites et dioxyde de soufre > 10 mg/kg	Non	Non

13. DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

OGM	Selon les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003, le produit ne consiste pas en OGM, ne contient pas d'OGM, n'est pas produit à partir d'OGM et ne contient pas d'ingrédients OGM.
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.
Nanomatériaux	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement (UE) n°1169/2011.

14. RÉGIMES ALIMENTAIRES

Régime alimentaire	Compatible	Certifié
Halal	Oui	-
Casher	Oui	Oui
Végétalien	Oui	-
Végétarien	Oui	-

15. CONDITIONNEMENT, CONSERVATION ET DURÉE DE VIE

Conditionnement fournisseur indiqué	Boîte plastique de 100 g ou 1 kg net - carton de 20 kg net
Conditions de conservation	Stocker à l’abri de la chaleur et de l’humidité, de préférence à une température comprise entre 5 et 35 °C. Le produit est très hygroscopique et peut être endommagé par la lumière.
Après ouverture	Bien refermer après chaque utilisation afin de limiter la reprise d’humidité.
Durée de vie fournisseur	18 mois en conditionnement d’origine fermé.
DDM produit Pectalys	Se référer à la DDM indiquée sur l’étiquette du produit conditionné.

16. MENTIONS IMPORTANTES

Les informations de cette fiche sont établies à partir des données techniques fournisseur disponibles et sont fournies à titre indicatif. Elles ne dispensent pas l'utilisateur de vérifier l'adéquation du produit avec sa recette, son procédé, son dosage, son usage final et la réglementation applicable à son activité.

Produit destiné à un usage alimentaire. Ne pas utiliser pour des applications non conformes à la réglementation ou non adaptées à la nature du produit.

Conditionné et commercialisé par Pectalys

Pectalys, entreprise individuelle exploitée par Lucas Buisson
227 allée des Arribères, 40150 Soorts-Hossegor
contact@pectalys.fr

Document établi à partir des données fournisseur disponibles. Version Pectalys V1.0 - Juin 2026.