

СПЕЦИФИКАЦИЯ: СОЕВЫЙ ЛЕЦИТИН VEROLEC F-62 (E322)

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Стандартизованный соевый лецитин (E-322), вязкая жидкость янтарно-коричневого цвета, с типичным запахом и вкусом сои. Продукт получен из соевого масла методом гидратации при рафинировании.

VEROLEC F-62 был стандартизован для поддержания постоянной вязкости по всему объему.

Данный продукт соответствует всем спецификациям, установленным ФАО/ВОЗ, ЕС и Пищевым Химическим Кодексом. VEROLEC F-62 соответствует, согласно классификации ЕС и TP TC 029/2012 коду E-322.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Цвет	Янтарно-коричневый
Консистенция	Вязкая жидкость
Запах и вкус	Свойственный сои
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, %, не более	1
Массовая доля веществ нерастворимых в ацетоне, %, не менее	62
Кислотное число, мг КОН/г, не более	30
Цветное число по шкале Гарднера (10 % раствор в толуоле), не более	12
Перекисное число, мэкв O ₂ /кг, не более	5
Вязкость (по Брукфилду при 25 °С), Пуаз, не более	120
Жирно-кислотный состав	C16...17, C18...5, C18:1...19, C18:2...53, C18:3...6
Фосфолипидная композиция	PE...9-12, PC...12-15, PA...1-3, PI...8-11
Пищевая ценность на 100 г продукта:	углеводы – 5,0 г, жиры – 90 г
Энергетическая ценность на 100 г продукта:	830 ккал
Показатели безопасности	
Соответствует требованиям TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», TP TC 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Добавление VEROLEC F-62 в шоколад во время конширования снижает вязкость смеси какао-порошка, сахара и какао-масла. В результате снижаются расход энергии и расход какао-масла. Влияет на процесс кристаллизации жира и предотвращает жировое поседение.

Таким же образом, значительное увеличение вязкости, происходящее в присутствии воды, по большей части компенсируется путём добавления VEROLEC F-62. Это особенно полезно для глазурей для мороженого, где влага из тела мороженого приводит к избыточной толщине шоколадной глазури на участке глазирования.

В какао-порошке для продуктов быстрого приготовления VEROLEC F-62 покрывает все частицы жирного порошка тонкой гидрофильной плёнкой, позволяя воде смачивать и размывать агломераты.

Благодаря своей пониженной вязкости, VEROLEC F-62 можно перекачивать насосом при умеренной температуре, дозировать автоматически и поставлять в еврокубах.

Соевый лецитин VEROLEC F-62 можно применять и при производстве других пищевых продуктов, таких, как маргарины, печенье, продукты быстрого приготовления, хлебобулочные изделия и т.д.

ДОЗИРОВКА

0,3-0,5 % в шоколаде и в глазурах; 0,5-0,8 % в какао-порошках для быстрорастворимых продуктов.

УПАКОВКА

Стальные и пластиковые бочки, массой нетто по 200 кг.

Еврокубы, массой нетто 1000 кг.

20-фунтовый танк-контейнер, массой нетто 20-25 тонн.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок хранения 18 месяцев с даты производства. Хранить при температуре от 20 до 40 °С. При более низкой температуре с продуктом труднее обращаться, в связи с увеличением вязкости. В случае необходимости продукт можно кратковременно подогреть до температуры не выше 60 °С. Следует всегда закрывать бочку после отбора лецитина.