

DATA SPECIFICATIONS

lecithin



Lécithine de soja en poudre EF 93

Description du produit

La lécithine de soja en poudre 93 est obtenue à partir de graines de soja non modifiées génétiquement (NON OGM) et présente d'excellentes qualités de dispersibilité et de stabilité. Elle améliore aussi la qualité des produits.

Utilisation

Dans les denrées alimentaires (chocolat, produits laitiers, etc.) ; matière première pour l'industrie pharmaceutique, nourriture pour animaux ; émulsifiant, etc.

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs blancs de 20 kg (4x5 kg), doublés polypropylène ; en carton ; 12 mois après la date de fabrication. À conserver dans un emballage hermétique et protégeant de la lumière dans un endroit frais et sec à une température comprise entre 10 et 25°C.

Caractéristiques organoleptiques

Fine poudre de couleur crème à la saveur douce

Origine

Chine



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

VALEUR NUTRITIONNELLE

Protéine	max. 7g/100g
Fibres	max. 0,5g/100g
Lipides	max. 60g/100g
Énergie	max. 650 kcal

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Aérobies mésophiles / Comptage bactérien total	max. 1000 cfu/g
Levures	max. 100 cfu/g
Moisissures	max. 100 cfu/g
E. Coli	Absence
Salmonelles	Absence

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Insoluble dans l'acétone	Min. 97 %
Eau	Max. 1,5 %
Indice de peroxyde	Max. 10 meq/kg
Indice d'acide	Max. 35 mg KOH/g

MÉTALUX LOURDS

Plomb	max. 2 ppm
Arsenic	max. 3 ppm
Mercur	max. 1 ppm

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Seigle		x
Blé		x
Orge		x
Avoine		x
Épeautre		x
Kamut (Blé de Khorasan)		x
Gluten		x
Crustacés		x
Œuf		x
Poisson		x
Arachides		x
Soja	x	
Lait		x
Amandes		x
Noisettes		x
Noix		x
Noix de cajou		x
Noix de pécan		x
Noix du Brésil		x
Pistaches		x
Noix de Macadamia / Noix du Queensland		x
Noix (fruits à coque)		x
Céleri		x
Moutarde		x
Graines de sésame		x
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l		x
Lupin		x
Mollusques		x
Lactose		x
Cacao		x
Glutamate (E620-E625)		x
Poulet		x
Coriandre		x
Maïs		x
Légumineuses		x
Bœuf		x

Porc

x

Carottes

x

Suitable for

Coeliac
Vegetarian
Vegan

Traceability

The traceability of the product is guaranteed through the batch number of each sales contract.

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

ISO 9001:2000; ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022