

DATA SPECIFICATIONS

lecithin

Lécithine de soja liquide



Description du produit

La lécithine de soja liquide 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

Bouteille de 20 kg ; 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.

Origine

Chine



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

MÉTAUX LOURDS

Teneur totale en métaux lourds	max. 10
Plomb	max. 0,3 ppm
Cadmium	max. 0,3 ppm
Arsenic	max. 0,1 ppm
Mercuré	max. 0,01 ppm

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes	max. 30 ufc/g
E. Coli	max. 10 ufc/g
Levures et moisissures	max. 150 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Insoluble dans l'acétone	min. 60 %
Insoluble dans l'hexane	max. 0,3 %
Eau et substances volatiles	max. 1,0 %
Indice d'acide (KOH)	max. 35 mg/g

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

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

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