

DATA SPECIFICATIONS

lecithin

Lecitina de soja líquida



Descripción del producto

La lecitina de soja líquida se obtiene a partir de habas de soja no manipuladas genéticamente (NON GMO); buena dispersabilidad y estabilidad. También ideal para aumentar la calidad de un producto, así como para mejorarlo en general.

Utilización

Alimentos (chocolate, productos lácteos, etc.); como materia prima para la industria farmacéutica, piensos para mascotas; emulsionante, etc.

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

Botella de 20 kg; en cartón; 12 meses desde la fecha de fabricación. Almacenar cerrado y protegido de la luz en lugar seco y fresco, a temperaturas entre 10 y 25 grados.

Origen

China



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

METALES PESADOS

Total de metales pesados	máx. 10
Plomo	máx. 0.3 ppm
Cadmio	máx. 0.3 ppm
Arsénico	máx. 0.1 ppm
Mercurio	máx. 0.01 ppm

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	máx. 30 cfu/g
E.Coli	máx. 10 cfu/g
Levaduras y hongos	máx. 150 cfu/g
Salmonella	neg. en 25 g

DATOS TÉCNICOS

Acetona insoluble	mín. 60 %
Hexano insoluble	máx. 0.3 %
Agua y sustancias volátiles	máx. 1.0 %
Índice de acidez (KOH)	máx. 35 mg/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 G

Energía	máx. 650 kcal
Fibra alimentaria	máx. 0,5 g
Grasas	máx. 60 g
Proteína	máx. 7 g

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Centeno		x
Trigo		x
Cebada		x
Avena		x
Escanda		x
Kamut		x
Gluten		x
Crustáceos		x
Huevo		x
Pescado		x
Nueces		x
Soja	x	
Leche		x
Almendras		x
Avellanas		x
Nueces		x
Nueces de cajú		x
Nueces pecaneras		x
Nueces de Brasil		x
Pistachos		x
Anacardos/nueces Queensland		x
Nueces (Frutos de cáscara)		x
Apio		x
Mostaza		x
Sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l		x
Lupino		x
Moluscos		x
Lactosa		x
Cacao		x
Glutamato (E620-E625)		x
Ave		x
Cilantro		x
Maíz		x
Legumbres		x
Carne de vacuno		x

Carne de cerdo

x

Zanahorias

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