

DATA SPECIFICATIONS

lecithin



Lecitina di soia in polvere EF 93

Descrizione prodotto

La lecitina di soia in polvere 93 è ricavata da fagioli di soia non geneticamente manipolati (NON OGM) ed è molto disperdibile e stabile. È adatta anche ad aumentare la qualità ovvero a migliorare i prodotti.

Uso

Alimenti (cioccolato, latticini, ecc.); come materia prima per l'industria farmaceutica, mangimi per animali domestici; emulsionante, ecc.

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

20 kg (5 kg x 4), sacchi bianchi con interno in PE; in cartone; 12 mesi dalla data di produzione. In confezione chiusa e a tenuta di luce, conservare in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura compresa tra 10 e 25 °C.

Caratteristiche organolettiche

Polvere fine color crema, con gusto delicato

Origine

Cina



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

VALORE NUTRIZIONALE

Proteine	max. 7 g/100 g
Fibre	max. 0,5 g/100 g
Grassi	max. 60 g/100 g
Energia	max. 650 kcal

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale aerobi mesofili	max. 1000 ufc/g
Lieviti	max. 100 ufc/g
Muffe	max. 100 ufc/g
E. Coli	negativo
Salmonella	negativo

DATI TECNICI

Insolubile in acetone	min. 97%
Acqua	max. 1,5%
Numero di perossidi	max. 10 meq/kg
Numero di acidità	max. 35 mg KOH/g

METALLI PESANTI

Piombo	max. 2 ppm
Arsenico	max. 3 ppm
Mercurio	max. 1 ppm

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Segale		x
Grano		x
Orzo		x
Avena		x
Farro		x
Kamut		x
Glutine		x
Crostacei		x
Uovo		x
Pesci		x
Arachidi		x
Soia	x	
Latte		x
Mandorle		x
Nocciole		x
Noci		x
Anacardi		x
Noci Pecan		x
Noci del Brasile		x
Pistacchio		x
Noci di Macadamia		x
Noci (Frutta a guscio)		x
Sedano		x
Senape		x
Semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l		x
Lupino		x
Molluschi		x
Lattosio		x
Cacao		x
Glutammato (E620-E625)		x
Pollo		x
Coriandolo		x
Mais		x
Legumi		x
Carne di manzo		x

Carne di maiale

x

Carote

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