

## DATA SPECIFICATIONS

lecithin

# Lecitina di soia liquida



### Descrizione prodotto

La lecitina di soia liquida 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, i mangini per animali domestici; emulsionante, ecc.

### Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

Tanica da 20 kg; in cartoni; 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.

### Origine

Cina



**pure soy**  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

### METALLI PESANTI

Metalli pesanti totali	max. 10
Mercurio	max. 0,3 ppm
Cadmio	max. 0,3 ppm
Arsenico	max. 0,1 ppm
Mercurio	max. 0,01 ppm

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Batteri coliformi	max. 30 ufc/g
E.Coli	max. 10 ufc/g
Lieviti e muffe	max. 150 ufc/g
Salmonella	neg. in 25 g

### DATI TECNICI

Insolubile in acetone	min. 60%
Insolubile in esano	max. 0,3%
No tranlate	No tranlate
Numero di acidità (KOH)	max. 35 mg/g

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

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

### 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](mailto: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