

# Soja Lecithin Flüssig



## Produktbeschreibung

Sojalecithin Flüssig ist aus nicht genmanipulierten Sojabohnen (NON GMO) gewonnen und sehr gut dispergierbar und stabil. Es ist auch für die Qualitätserhöhung bzw. -Verbesserung der Produkte geeignet.

## Anwendung

Lebensmittel ( Schokolade, Milchprodukt usw.); Als Rohstoff für Pharmaindustrie, Haustierfutter; Emulgator usw.

## Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

20kg Flasche; in Karton; 12 Monate nach Herstellungsdatum. Verschluss und lichtdicht verpackt, kühl und trocken einlagern bei Temperaturen zwischen 10 und 25 Grad.

## Ursprung

China



**pure soy**  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

### SCHWERMETALLE

Gesamtschwermetalle	max. 10
Blei	max. 0.3 ppm
Cadmium	max. 0.3 ppm
Arsen	max. 0.1 ppm
Quecksilber	max. 0.01 ppm

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Coliforme	max. 30 cfu/g
E.Coli	max. 10 cfu/g
Hefen und Schimmel	max. 150 cfu/g
Salmonellen	neg. in 25g

### TECHNISCHE DATEN

Aceton-Unlösliches	min. 60%
Hexan - Unlösliches	max. 0.3%
Wasser und Flüchtige Stoffe	max. 1.0%
Säurezahl (KOH)	max. 35 mg/g

### NÄHRWERTE IN 100G

Energie	max. 650 kcal
Ballaststoffe	max. 0,5 g
Fett	max. 60 g
Protein	max. 7 g

### ALLERGIENLISTE

Allergen	Rezept mit	Rezept ohne
Roggen		x
Weizen		x
Gerste		x
Hafer		x
Dinkel		x
Kamut		x
Gluten		x
Krebstiere		x
Ei		x
Fische		x
Erdnüsse		x
Soja	x	
Milch		x
Mandeln		x
Haselnüsse		x
Walnüsse		x
Kaschunüsse		x
Pekannüsse		x
Paranüsse		x
Pistazien		x
Makadamianüsse/Queenslandnüsse		x
Nüsse (Schalenfrüchte)		x
Sellerie		x
Senf		x
Sesamsamen		x
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in Konzentration von >10mg/kg bzw. 10ml/l, ausgedrückt als SO		x
Lupinen		x
Weichtiere		x

### ALLERGIENLISTE

Zusätzliche Allergen	Rezept mit	Rezept ohne
Laktose		x
Kakao		x
Glutamat (E620-E625)		x
Huhn		x
Koriander		x
Mais		x
Hülsenfrüchte		x
Rindfleisch		x
Schweinefleisch		x
Karotten		x

### Geeignet für

Inflammation  
Vegan  
Vegetarier

### Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

### Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

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

**Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.**