



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 03 del
27/04/2018

LECITINA DI SOIA FLUIDA

(DATA SHEET)

Cod. prodotto: 11883

Materia prima: Lecitina di soia (E322)

Nome botanico: *Glycine max L.*

Descrizione sommaria: Standardisiertes Sojalecithin aus gentechnikfreien Samen

Origine: India

IVA: 10 %

Campo d'impiego: Emulgator für die Süßwarenindustrie. Es wird allgemein in Backwaren, als Bindemittel und bei der Herstellung von Schokolade verwendet.

Caratteristiche organolettiche:
Aspetto: viscoso, omogeneo
Odore: tipico
Colore: marrone chiaro
Sapore: tipico

Caratteristiche chimico-fisiche:
Insolubile in acetone: > 62 %
Insolubile in toluene: < 0,3 %
Acidità: max 30 mg KOH/g
N° Perossidi: max 5 meqO₂/Kg
Colore Gardner: ≤ 12
Viscosità (25 °C): ≤ 12 PaS
Umidità: max 1,0 %
Contaminanti: entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg. CE 1881/2006 e S.M.I)



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 03 del
27/04/2018

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Note:

Grassi:	93 g	Il prodotto è legalmente considerato un additivo classificato come E322
di cui ac. grassi saturi:	17,4 g	
Carboidrati:	4,3 g	
di cui zuccheri:	1,3 g	
Fibre:	0 g	
Proteine:	0 g	
Sale:	0,1 g	
Energia:	kcal 763; kJ 3.195	

Caratteristiche microbiologiche:

Carica batterica totale:	< 5.000 UFC/g
Muffe e lieviti:	< 100 UFC/g
Coliformi:	< 10 UFC/g
Salmonella:	assente in 25 g

Stoccaggio e conservazione: Mantenere il prodotto in luogo fresco (T 20°C) e asciutto (U.R. max 65%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose e di calore.

Shelf life: 18 mesi

Confezionamento: Taniche in plastica da 20/25 Kg. I materiali di imballaggio sono conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare.

Informazioni sulla presenza di OGM: Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità alla normativa vigente.

Informazioni su radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti.



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 03 del
27/04/2018

Liste der relativen Allergene: P = vorhanden? = Mögliche Kreuzkontamination A=abwesend

Allergene	P/A/?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Derivate	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	P
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	A
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e derivati)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit espressi in SO ₂ nel prodotto finito	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A

Da es sich um natürliche Produkte handelt, können die angegebenen Werte Abweichungen unterliegen und entbinden den Empfänger daher nicht von der Verpflichtung, das Produkt zu identifizieren und zu überprüfen und seine Eignung für die vom Benutzer, Kunden / Transformator vorgesehenen Verwendungen zu überprüfen.

Jegliche Verunreinigungen in dem angegebenen Prozentsatz müssen vom Benutzer, Kunden / Transformator beseitigt werden.

**Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich ändern. Wir laden Sie daher ein, die Aktualisierungen der technischen Datenblätter auf unserer Website zu überprüfen.
Website: www.padovanamacinazione.it**