



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: Lecitina di soia standardizzata proveniente da semi NON OGM

Origine: India

IVA: 10 %

Campo d'impiego: Emulsionante per l'industria dolciaria. Trova applicazione nei prodotti da forno in genere, come staccante e nella produzione di cioccolato.

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.



Lista Allergeni relativa: P=presente ?=possibile cross contamination A=assente

Allergene	P/A/?
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	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

Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.

Eventuali impurità, nella percentuale indicata, dovranno essere eliminate dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; vi invitiamo pertanto a controllare gli aggiornamenti delle schede tecniche sul ns. sito internet: www.padovanamacinazione.it