

LECITINA DI SOIA

(Lecitina di soia – E 322 – D.M. 27.02.96, n.209)

Ingredienti Lecitina di soia (E 322 – D.M. 20.10.78)

Descrizione del prodotto La **LECITINA DI SOIA** è una lecitina fluida ricavata dalle migliori qualità di soia GMO Free e con analisi PCR negativa e certificato di filiera.
La **LECITINA DI SOIA** risponde ai requisiti di purezza stabiliti dal D.M. 14.4.83 (G.U. 4.5.83).
I materiali di confezionamento destinati a venire a contatto con il prodotto sono conformi al D.M. 21.3.73 e successivi aggiornamenti.

Applicazione La **LECITINA DI SOIA** trova impiego quale ottimo emulsionante in una vasta gamma di prodotti alimentari e svolge anche funzioni antiossidanti.

Proprietà CHIMICO-FISICHE

Aspetto fisico	fluido
Viscosità (25°C)	< 12.000 mPa.s
CAS numero.....	8002 – 43 – 5
Insolubile in acetone (fosfatidi)	> 60
Insolubile in toluene	< 0,3 %
Numero di acidità.....	< 30 mg KOH/g
Numero di perossidi, meq O ₂ /Kg	< 3,0 KOH
Carattere polare.....	anfotero

Dati Analitici

Umidità	< 1,0 %
Ceneri	6,5 – 9,0 %
Metalli Pesanti.....	< 1 ppm
Arsenico.....	< 0,2 ppm
Piombo	< 0,25 ppm

Dati Microbiologici

Conta mesofita totale.....	< 3.000 ufc/g
Lieviti e Muffe.....	< 50 ufc/g
Coliformi in 1g.....	assenti
Enterobacteriacee (E.Coli)in 1g.....	assenti
Salmonella spp. in 25g	assenti

Conservabilità Conservare in luogo fresco ed asciutto (15-30°C), al riparo da fonti di calore e dai raggi diretti del sole, nei contenitori originali sigillati. In queste condizioni la conservabilità è di minimo 18 mesi dalla data di produzione.
Il prodotto è igroscopico, soggetto ad alterazioni se conservato a lungo a contatto con l'aria o alla luce.

Confezionamento Fusti da 200Kg, cisternette da 1000Kg

LECITINA DI SOIA

(Lecitina di soia – E 322 – D.M. 27.02.96, n.209)

**Dichiarazione
Intolleranze
alimentari**
(in accordo con le
direttive 2005/26/CE
e 2007/68/CE e la
nuova direttiva
2011/1169/CE)

ALLERGENI	Richieste di etichettatura	
	Si	No
1. Cereali contenenti Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)		x
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
3. Uova e prodotti a base di uova		x
4. Pesce e prodotti a base di pesce		x
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
6. Soia e prodotti a base di soia	x	
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		x
8. Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci di agagiù, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati.		x
9. Sedano e prodotti a base di sedano		x
10. Senape e prodotti a base di senape		x
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/L espresso come SO2		x
13. Lupini e prodotti a base di lupini		x
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		x

Confermiamo che nell'impianto di produzione non vengono usate, anche per altre produzioni, materie prime contenenti tali allergeni, pertanto escludiamo che possano avvenire eventuali contaminazioni incrociate.

LECITINA DI SOIA

(Lecitina di soia – E 322 – D.M. 27.02.96, n.209)

Valori Nutrizionali	Nutrienti	Quantità	Composizione approssimativa
	Calorie	790 in 100g	Lipidi 790 90 ² g/100g
	Calorie da Grassi.....	620 in 100g	Carboidrati 5 g/100g
	Grassi totali.....	69 ¹ g/100g	Ceneri 6 g/100g
	Grassi saturi	14 g/100g	Umidità 1 g/100g
	Grassi Monounsaturi	12 g/100g	
	Grassi Polinsaturi	40 g/100g	Altri Nutrienti
	Carboidrati (Totali).....	5,0 g/100g	Fosforo 2000 mg/100g
	Zuccheri.....	2,0 g/100g	Potassio 800-1500 mg/100g
	Fibra alimentare	- g/100g	Tiamina * mg/100g
	Proteine	- g/100g	Riboflavina * mg/100g
	Colesterolo.....	- g/100g	Niacina * mg/100g
	Sodio	0-20 mg/100g	Vitamina B6 * mg/100g
	Vitamina A (I.U.)	*	Acido Folico..... * mg/100g
	Vitamina C.....	* mg/100g	Vitamina B12... * mg/100g
	Calcio	90 - 150 mg/100g	Vitamina D * mg/100g
	Ferro	5 - 12 mg/100g	Vitamina E 20 - 30 mg/100g
<p>1 F.D.A. definisce gli acidi grassi dei lipidi totali espressi e trigliceridi. 2 % Lipidi = 100 - (% Umidità + % Carboidrati + % Ceneri) + % Fosforo 3 * Meno del 2% di R.D.I. per questi nutrienti.</p>			
Modalità e percentuali d'impiego	<p>La lecitina di soia viene impiegata nella lavorazione della margarina sia tipo cucina che pasticceria e nei grassi emulsionati nella proporzione da grammi 250 a 500 per ogni quintale di olio o grasso impiegato.</p> <p>Una maggiore quantità viene utilizzata quando si desidera ottenere un'emulsione a maggior contenuto d'acqua.</p> <p>Nella margarina tipo pasticceria e nei grassi emulsionati, la lecitina di soia viene aggiunta mentre il grasso o l'olio si trovano fusi nel mescolatore ad una temperatura di 35-40°C.</p>		
Dichiarazione GMO FREE	<p>Con la presente siamo a dichiarare che il prodotto non è <u>mai</u> stato modificato geneticamente e comunque anche durante tutto il processo produttivo non viene mai in contatto con altri prodotti geneticamente modificati.</p> <p>Quindi possiamo sicuramente escludere che tale prodotto sia contaminato da organismi geneticamente modificati, anche in forma crociata.</p> <p>Per tale motivo non è necessaria nessuna altra dichiarazione e/o procedura addizionale: tracciabilità ed etichettatura di OGM, come previsto dalle direttive CEE 1829/2003 e 1830/2003.</p>		
Dichiarazione assenza GLUTINE	<p>Con la presente siamo a dichiarare che il prodotto è esente da Glutine.</p> <p>Confermiamo, altresì, che l'impianto di produzione viene utilizzato solo per i prodotti e materie prime esenti da glutine e pertanto escludiamo eventuali contaminazioni incrociate.</p>		
Etichettatura	<p>Nr. di Lotto, codice del prodotto, nome del prodotto, data di produzione, data di scadenza, peso netto</p>		

LECITINA DI SOIA

(Lecitina di soia – E 322 – D.M. 27.02.96, n.209)

**Dati sulla salute e
sicurezza**

Nessuna sostanza pericolosa

**Dichiarazione di
Legislazione e
Garanzia**

Il prodotto viene fabbricato e confezionato in conformità alle attuali normative UE. Le informazioni riportate sono fornite in buona fede. Si basano sulla formulazione del prodotto, i dati forniti dal fornitore di materie prime alla data di emissione del presente documento.

È responsabilità dell'utente di accertarsi sull'idoneità e sulla completezza di quanto riportato in funzione dell'utilizzo previsto.