

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: LECISOIA

DESCRIZIONE:

lecitina di soia disoleata in polvere ottenuta da semi NON-OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003), ricca in fosfolipidi in polvere, destinata al consumo alimentare umano.

COMPOSIZIONE:

lecitina di soia pura.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere scorrevole fine di color giallo, dall'odore e il sapore tipici.

APPLICAZIONI:

la lecitina di soia trova impiego in svariate applicazioni alimentari, in particolare per incorporare aria negli alimenti e creare schiume fitte.

INGREDIENTI:

Lecitina di soia: min. 99,7%

Agente antimpaccante: biossido di silicio max. 0,3%

UTILIZZO:

aggiungere a caldo o a freddo, performance migliore a caldo. Perde funzionalità in presenza di grassi.

Dosaggio: 2 – 5 grammi/litro.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Fosfolipidi	min. 97	%
Insolubile in toluene	max. 0,3	%
Umidità	max. 1	%
N° di perossidi	max. 5	meq O2/kg
N° di acidità	max. 35	meq KOH/g
Peso specifico	0,55 – 0,65	g/cc
pH	6.0 – 7.0	
Ceneri	max. 12	%
Acidi grassi Trans	max. 2	%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 5000	CFU/g
Lieviti e Muffe	max. 100	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
Coliformi	max. 100	CFU/g

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Metalli pesanti totali	max. 10	mg/kg
Piombo (Pb)	max. 2	mg/kg
Arsenico (As)	max. 3	mg/kg
Mercurio (Hg)	max. 1	mg/kg

CONFEZIONAMENTO:

barattoli in latta da 300gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Emulsionante: lecitina di soia (oppure E322).

ALLERGENI:

soia.

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 15 mesi dalla data di produzione.