

LECITINA E322

Formula chimica

Additivo alimentare in polvere per **uso alimentare umano**.
Lecitina di soia in polvere e lecitina di girasole disoleata in polvere.
EINECS: 232-307-2
Conforme al Reg. CE 1333-2008 e successive modifiche.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Crema/Beige.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	LECITINA DI SOIA E322	LECITINA DI GIRASOLE E322
Chimico-fisiche <ul style="list-style-type: none"> - Tenore - Solubilità - Umidità - Isolubili in toluene - Indice di perossidi - Indice di acidità - Metalli pesanti (come PB) - Arsenico - Piombo - Mercurio 	Min. 95% di sostanze insolubili in acetone Solubile in acqua, appena solubile in etanolo Max. 2,0% Max. 0,3% Max. 5 meq/Kg Max. 35 mg KOH/g Max. 10 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm	Min. 95% di sostanze insolubili in acetone Solubile in acqua, appena solubile in etanolo Max. 2,0% Max. 0,3% Max. 5 meq/Kg Max. 35 mg KOH/g Max. 10 ppm Max. 3 ppm Max. 2 ppm Max. 1 ppm
Microbiologiche <ul style="list-style-type: none"> - Carica mesofila totale - E. Coli - Coliformi - Lieviti e muffe - Salmonella spp 	< 10.000 ufc/g Assente/g Assente/g < 100 ufc/g Assente/25g	< 10.000 ufc/g Assente/g Assente/g < 100 ufc/g Assente/25g

Funzioni e caratteristiche

Emulsionante e stabilizzante di miscugli di acqua olio/grasso; agente anti schizzo nella produzione di margarine e agente solubilizzante per mix e altri prodotti in polvere. Usato anche per ammorbidire il cioccolato. Nell'ambito dei prodotti da forno consente di mimare le funzioni emulsionanti esplicitate dall'uovo intero e relative componenti.

LECITINA E322

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente e a i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia	X (lecitina di soia)		NO SI (lecitina di soia)
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Buste da 1 Kg in cartoni da 16 Kg. Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg.	LECITINA DI SOIA E322 LECITINA DI GIRASOLE E322	Emulsionante: Lecitina di soia /Lecitina di girasole o E322. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

TMC	Consumare preferibilmente entro 18-24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.