

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 3 Fecha: 28/10/2014 
------------------------------	----------------------	---

Denominación:	LECITINA DE SOJA EN POLVO
Código artículo:	59000016 (500g) 59000013 (2 kg) 02180042 (125g HC) 59000017 (10kg)
Código EAN:	8414933578055 8414933578109 8414933581536 8414933572121
RGSEAA:	3104482/CAT – 31.01506/B

1. DESCRIPCIÓN:

Ingrediente de origen natural. Lecitina de soja en polvo es un producto sin contenido de aceite obtenido a partir de soja que no ha sido modificado genéticamente (OMG free).

2. APLICACIONES:

Un emulgente es un ingrediente que facilita la unión de moléculas de agua con moléculas de grasa. Esta unión facilita la incorporación de aire en muchos diferentes tipos de platos, desde pastas golpeado a las espumas, hasta mousses y helados. Por esta razón, con una buena gama de agentes emulsionantes es esencial para hacer un buen postre.

3. COMPOSICIÓN:

Lecitina de soja (E322).

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

Sabor: neutro

Olor: neutro.

Aspecto: polvo fino de color crema.

5. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICO:

Humedad (% max)	1.5 %
Aceite: (% max.)	2 %
Tamaño de grano	<0.315mm = 90%
Solubilidad	Agua: dispersión Aceite: soluble

6. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	900 KCal 3700 KJ
MATERIA GRASA de los cuales ácidos grasos saturados	91g 12g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares	8g 4g
PROTEÍNA	0g
SAL	<0,1g

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aditivos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aditivo.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 3 Fecha: 28/10/2014 
------------------------------	----------------------	---

7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos (cfu/g)	<1000
Hongos (cfu/g)	<50
Levaduras (cfu/g)	<50
Coliformes totales (cfu/g)	Ausencia
E. coli (cfu/g)	Ausencia

8. ENVASADO:

Bote de polipropileno negro de 500g. Caja de 6 botes.

Bote de polipropileno negro de 2kg. Caja de 2 botes.

Bote transparente PET de 125g. Embalaje con 4 unidades.

Caja de 10kg.

9. CONSERVACION:

En lugar fresco y seco protegido de la luz. (15-30°C)

10. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

11. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	☐	☒	☐	☒
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☒	☐	☒
Pescado y productos a base de pescado	☐	☒	☐	☒
Huevos y productos a base de huevo	☐	☒	☐	☒
Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐	☒	☐	☒
Soja y productos a base de soja	☒	☐	☐	☒
Leche y sus derivados	☐	☒	☐	☒
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	☐	☒	☐	☒
Apio y productos derivados	☐	☒	☐	☒
Mostaza y productos derivados	☐	☒	☐	☒
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐	☒	☐	☒
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	☐	☒	☐	☒
Altramuces y productos a base de altramuces.	☐	☒	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos.	☐	☒	☐	☒

12. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aditivos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aditivo.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

13. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (sí/no)
	YES	NO	
Chicoria	☐	☒	No aplicable
Algodón	☐	☒	No aplicable
Maíz	☐	☒	No aplicable
Patata	☐	☒	No aplicable
Colza	☐	☒	No aplicable
Soja	☒	☐	No
Remolacha azucarera	☐	☒	No aplicable
Tomate	☐	☒	No aplicable
Trigo	☐	☒	No aplicable

14. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.