



## Lecitina di soia pura in polvere – Pure soy lecithin powder

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	Lecitina di soia disoleata in polvere di soia proveniente da semi non trattati geneticamente (Certificati Cert ID ≤ 0,1%) . Questa lecitina in polvere è un emulsionante naturale che rende gli impasti per la panificazione più lavorabili e più morbidi.		Deoiled soy lecithin powder made from NON -GMO soy beans (Cert -Id certificate ≤ 0,1%). This lecithin powder is a natural emulsifier that makes the dough for baking more workable and softer.	
<b>Applicazione</b> <i>Application</i>	Aggiunta all'impasto del pane porta ad una maggior uniformità nel prodotto finito e ciò implica un maggior sviluppo della mollica, un'alveolatura più omogenea, una crosta più fine, oltre a migliorare la lievitazione dei prodotti da forno. Nella produzione con materie prime estruse invece la lecitina pura in polvere si usa per migliorare la resistenza alla rottura e la consistenza degli snack, aumentandone anche la brillantezza. Favorisce lo stacco dalle teglie, regolarità nella sagomatura e stampaggio, completamento del sapore, migliore elasticità, consistenza e brillantezza . Utilizzata in prodotti da forno, cialde e wafers, miscele in polvere, panne vegetali, biscotti, cracker e fette biscottate.		Added directly to the bread brings a better uniformity in the finished product, development of the crumb with an alveolation more homogeneous, a finer crust, as well as improve the rising of baked goods. In the production with extruded raw materials instead , the pure lecithin powder is used to improve the resistance to breakage and consistency of snacks, also increasing the brightness. Promotes the separation from pans, regularity in shaping and molding the completion of the flavor, improved elasticity, texture and shine. Used in baked goods, waffles and wafers, powder mixes, vegetable creams, cookies, crackers and biscuits.	
<b>Caratteristiche Organolettiche</b> <i>Organoleptic Characteristics</i>	Polvere scorrevole di colore giallo tenue Sapore e odore tipico		Light yellow free-flowing powder Typical flavor and taste	
<b>Composizione</b> <i>Composition</i>	99.7 % 0.3 %	Lecitina di soia E551 Agente Antimpaccante	Soy lecithin E551 Anticaking agent	
<b>Origine</b> <i>Origin</i>	100 % 100 %	India India	Origine materia prima Paese di produzione	Raw material origin Country of production
<b>Proprietà Chimico-Fisiche</b> <i>Analytical Data</i>	< 97.0 % < 0.3 % < 1.0 % < 5.0 meq O <sub>2</sub> /Kg < 35.0 mg KOH/g 0.60 ± 0.5 gm/cc 6 – 7 < 12.0 %	Fosfolipidi Insolubile in toluene Umidità N° di Perossidi N° di acidità Peso specifico pH (1% H <sub>2</sub> O solution) Ceneri	Phospholipids Toluene insoluble Moisture Peroxide value Acid value Bulk Density pH (1% H <sub>2</sub> O solution) Ash	
<b>Valori Nutrizionali</b> (per 100 gr di prodotto) <i>Nutritional Values</i> (per 100 gr of product)	700 Kcal 29 30 KJ 0.00 g 50.00 g 12.00 g 5.00 g 33.00 g 0.00 g 0.00 g <0.01 g	Valore energetico Proteine Grassi Acidi grassi saturi Acidi grassi insaturi Acidi grassi polinsaturi Carboidrati Fibre alimentari Sale	Energy value Protein (Nx6,25) Fat Saturated FA Unsaturated FA Polyunsaturated FA Carbohydrate Fibres Salt	
		*Soggetti a variazioni naturali	*Subject to the natural variation	
<b>Microbiologia</b> <i>Microbiological</i>	≤ 1x10 <sup>3</sup> Ufc/g ≤ 1x10 <sup>2</sup> Ufc/g ≤ 1x10 <sup>2</sup> Ufc/g Neg . /25g	Carica batterica totale Muffe e Lieviti Coliformi Salmonella	Total plate count Mould & yeast Coliform Salmonella	



**Metalli Pesanti**  
*Heavy Metal*

Max 3	mg/kg	Arsenico	Arsenic
Max 2	mg/kg	Piombo	Lead
Max 1	mg/kg	Mercurio	Mercury

**Confezione**  
*Packaging*

20	kg	Scatole di cartone Pallet 80x120 da kg 600	Carton box Pallet 80x120 on kg 600
----	----	---	---------------------------------------

**Stoccaggio e  
conservazione**  
*Storage and shelf  
life*

18	Mesi/ months	Conservare nella sua confezione originale ad una temperatura non superiore a 25°C e con umidità relativa <65%, al riparo dalla luce solare diretta	Product to be stored in well ventilated and dry area (below 25°C and U.R. <65%), protected from direct sunlight.
----	--------------	--	--

**Etichettatura**  
*Labelling*

Lecitina di soia e/o (E322)	Soy Lecithin and/or (E - 322)
-----------------------------	-------------------------------

**Dichiarazione di conformità :**

**Declaration of conformity:**

**Origine**  
*Origin*

Si dichiara che il prodotto:	We declare that our product:
<ul style="list-style-type: none"><li>o è 100% di origine vegetale</li><li>o non contiene prodotti di origine animale</li><li>o non deriva da prodotti di origine animale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>o Is a 100% Vegetal origin product</li><li>o Does not contain any animal product</li><li>o Does not derive from animal product</li></ul>

**Allergeni <sup>1</sup>**  
*Allergen <sup>1</sup>*

Contiene come ingrediente: soia	Contain as ingredients: soy
Può contenere tracce di: -	Could contain traces of: -

**Senza Glutine <sup>2</sup>**  
*Gluten-Free <sup>2</sup>*

In accordo con il Regolamento CE 41/2009 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto non contiene glutine.	According to Regulation (EC) 41/2009 an additional labeling of your finished product with the term "gluten-free" is allowed because it does not contain gluten.
--	---

**Cert ID Non -Ogm**  
*Cert ID No -Gmo*

In accordo con il Regolamento CE 1829/2003 e il Regolamento CE 1830/2003 non consiste, non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati, pertanto non è soggetto a nessuna etichettatura OGM. Filiera certificata ≤ 0,1 %	In compliance with Regulation (EC) No 1829/2003 and with Regulation (EC) No 1830/2003 as amended, do not contain, are not made and do not derive from genetically modified organism, not subject to any GMO labeling declaration. Traceability certified ≤ 0,1 %
--	--

**Additivi**  
*Additives*

In accordo con Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio .	Is in compliance with Regulation (EU) No 231/2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council.
--	---

**Irraggiamento**  
*Ionizing radiation*

In accordo con la direttiva CE No 1999/2 e 1999/3 in merito al Trattamento con radiazioni ionizzanti dei prodotti alimentari, si dichiara che il prodotto non ha subito trattamenti ionizzati.	In compliance with Directive (EC) No 1999/2 and 1999/3 as amended, concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation, the product is not gamma irradiated.
--	--

**Nano -materiali**  
*Nanomaterial*

In accordo con il Regolamento CE 1169/2011, relativo alla presenza di nano -materiali ingegnerizzati negli alimenti, si dichiara che il prodotto non contiene e non è costituito da nano -materiali ingegnerizzati.	In compliance with Regulation (EC) No 1169/2011, concerning the presence of "engineered nanomaterials" in food or food ingredients, we declare that all our products are free from engineered nanomaterial
---	--

**Materiali a contatto  
con alimenti**  
*Materials to come  
in contact with food*

Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, ed idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibili su richiesta la dichiarazione di conformità originale.	Herewith we declare that the primary packaging used are in compliance with the European Union regulation and therefore may be used to contain foodstuffs. On request, available the original certification of conformity.
--	---



**Contaminanti**  
*Contaminants*

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari .

The product is in compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 as amended, concerning maximum levels for certain contaminants in foodstuff.

**Pesticidi**  
*Pesticides*

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale

The product is in compliance with Regulation (EC) No 396/2005 as amended, concerning maximum residue levels of pesticides in or on food and feed products.

I dati riportati sono quelli garantiti dal fornitore.

Note :

<sup>1</sup> Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo (raccolta, trasporto, lavorazione, stoccaggio). In caso di produzioni destinate a chi soffre di intolleranze alimentari, Vi chiediamo di contattarci per verificarne la fattibilità della produzione.

<sup>2</sup> L'assenza di glutine è garantita per contaminazioni accidentali fino ad un massimo di 20 mg/kg.

Notes :

<sup>1</sup> The allergen on this statement are the result of the risk assessment carried out by the Producer during all the phases of the process (harvest, transport, processing, storage). For all the intolerant disease production, we kindly ask to contact ABS FOOD to verify the feasibility of the production.

<sup>2</sup> Gluten absence is guaranteed till a maximum cross contamination of 20 mg/kg.

Disclaimer :

I dati riportati nella presente scheda sono forniti dal produttore, con la notazione che per l'utilizzo del prodotto nei settori soggetti a regolamentazioni, il cliente è tenuto ad informarsi ed ottenersi alla legislazione in vigore nel proprio paese.

Disclaimer :

All the information on this technical sheet are declared by the Producer. Concerning all the products subject to special Regulation, the Customer has to be informed and to follow the current legislation of his own Country.