

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: LECITINA DE SOJA EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2006 14-2006P 14-2006/25	Fecha: 27/09/2023

PRODUCTO

LECITINA DE SOJA EMUL

Lecitina de soja en polvo, des grasada. Estándar.
Mezcla de lípidos polares (fosfolípidos y glicolípidos) y una pequeña cantidad de carbohidratos

PRODUCT

LECITINA DE SOJA EMUL

*De-oiled, powdered soy lecithin, standard.
Mixture of polar (phosphor- and glycol-) lipids and a small amount of carbohydrates*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2006	Bote de 300g (HDPE) / 300g Jar (HDPE)
14-2006P	Tarro PET de 120g / 120g PET Jar
14-2006/25	Saco de 25kg / 25kg bag

INGREDIENTES

Lecitina de **soja** (E322) (Emulgente)

INGREDIENTS

Soy lecithin (E322) (Emulsifier)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: amarillo a beis
- Aspecto: polvo
- Olor y sabor: característicos

GENERAL FEATURES

- *Color: yellowish to beige*
- *Appearance: powder*
- *Odour: no off odour*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Insolubles en acetona (%)	95	-	
Humedad (%)	-	2	
Índice de peróxidos (meq/kg)	-	10	
Acidez (mgKOH/g)	-	35	
Insolubles en tolueno (%)	-	0,3	Conforme
Insolubles en hexano (%)	-	0,3	
Tamaño de partícula (%)	90		<315µm

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	
<i>Acetone insolubles (%)</i>	95	-	
<i>Moisture (%)</i>	-	2	
<i>Peroxide index (meq/kg)</i>	-	10	
<i>Acid value (mgKOH/g)</i>	-	35	
<i>Toluene insolubles (%)</i>	-	0,3	Conform
<i>Hexane insolubles</i>	-	0,3	
<i>Particle size</i>	90		<315µm

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: LECITINA DE SOJA EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2006 14-2006P 14-2006/25	Fecha: 27/09/2023

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	1
Arsénico	3
Mercurio	1

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	1
Arsenic	3
Mercury	1

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES

Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Gérmenes totales <i>Total plate count</i>	<3000 ufc/g
Levaduras /Yeasts	<100 ufc/g
Mohos/Moulds	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

*Ausencia = *Absence*

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 231/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE (UE) 231/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
El producto se deriva de granos de soja no modificado genéticamente.
No está sujeto al etiquetado de OMG de acuerdo con la normativa vigente.

GMO

Information on genetically modified organisms
The product is derived from non-genetically modified soybeans.
The product is not subject to labeling according to regulations.

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: LECITINA DE SOJA EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2006 14-2006P 14-2006/25	Fecha: 27/09/2023

IRRADIACIÓN Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL 24 meses después de la fecha de producción

SHELF LIFE 24 months after production data

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Guardar en un lugar fresco (entre 15-20°C) y seco.
Guardar en envase original hasta su uso
Volver a cerrar el envase una vez abierto

STORAGE CONDITIONS Store at a dry place between 15-20°C
Store in original package until use
Reclose packaging once opened

MODO DE EMPLEO Disolver en medio acuoso temperatura ambiente 7-10g/L. Ideal para convertir líquidos acuosos y jugos en aire. Dosis máxima en algunos alimentos: 30g/L

HOW TO USE Dissolve in aqueous media at room temperature 7-10g/L. Suitable to transform liquids and juices in air. Maximum dosage in certain food: 30g/L

DOSIS MÁXIMA	<u>Alimento</u>	<u>mg prod./kg alimento</u>
	Grupo 1	Quantum satis
	Leche deshidratada, tal como se define en la Directiva 2001/114/CE	Quantum satis
	Grasas y aceites sin agua (excepto grasa anhidra) (excepto aceite virgen y aceite de oliva)	30.000

MAXIMUM DOSE	<u>Food</u>	<u>mg prod./kg food</u>
	Group 1	Quantum satis
	Dried milk, as defined in Directiva 2001/114/CE	Quantum satis
	Fats and oils without water (except anhydrous fat) (except virgin oil and olive oil)	30.000

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	<i>No</i>
	<i>Kosher</i>	<i>Si / Yes</i>
	<i>Vegetarian</i>	<i>Si / Yes</i>
	<i>Vegan</i>	<i>Si / Yes</i>

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: LECTINA DE SOJA EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2006 14-2006P 14-2006/25	Fecha: 27/09/2023

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	SI	Lecitina de soja				
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramucos y productos a base de altramucos	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: LECITINA DE SOJA EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2006 14-2006P 14-2006/25	Fecha: 27/09/2023

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	Yes	<i>Soy lecitin</i>				
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		