	SPECYFIKACJA PRODUKTU
	SP 100G <i>LECYTYNA GRANULOWANA SOJOWA 100G, E322</i>
Nr specyfikacji 01/SP100G	

1. Opis produktu

SP100G - Lecytyna granulowana sojowa 100 jest mieszaniną fosfatydów w formie granulek, otrzymaną w wyniku procesów fizycznych ze środków spożywczych pochodzenia roślinnego – lecytyny płynnej sojowej.

2. Kraj produkcji

Polska

3. Specyfikacja produktu

3.1. Cechy organoleptyczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Konsystencja	Jednorodne granulki
2	Smak, zapach	Swoisty, bez obcych posmaków i zapachów;
3	Barwa	Żółta do ciemnosłomowej;

3.2. Cechy fizyko-chemiczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Ubytek po suszeniu (110°C)	max 2,0 %
2	Liczba nadtlenkowa	max 10 meq O ₂ /kg
3	Liczba kwasowa	max 35 mg KOH/g
4	Substancje nierozpuszczalne w acetonie	min 96,0%
5	Substancje nierozpuszczalne w toluenie	max 0,3 %
6	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia	
	Arsen (As)	≤ 3 mg/kg
	Ołów (Pb)	≤ 2 mg/kg
	Rtęć (Hg)	≤ 1 mg/kg

3.3. Cechy mikrobiologiczne


L.p.	Parametr	Właściwości
1	Całkowita liczba bakterii	Max 3 x10 ³ (1g)
2	Escherichia coli	Nieobecne (1g)
3	Salmonella	Nieobecna (25 g)
4	Pleśnie	Max 1x10 ² (1g)
5	Drożdże	Max 1x10 ² (1g)

4. Zanieczyszczenia

Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wraz z późniejszymi zmianami.

5. Status GMO

Produkt nie jest wyprodukowany z GMO ani nie zawiera składników GMO. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1829/2003 i 1830/2003 i aktualnymi aktami prawnymi nie wymaga znakowania.

	SPECYFIKACJA PRODUKTU
	SP 100G LECYTYNA GRANULOWANA SOJOWA 100G, E322
Nr specyfikacji 01/SP100G	

6. Radiacja

Produkt oraz składniki produktu nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego.

7. Alergeny i znakowanie

Lista alergenów została opracowana na podstawie załącznika II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz ze zmianami.

L.p.	Alergeny	Obecność w produkcie (Tak/Nie)	Kontaminacja (Tak/Nie)
1	Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ⁽¹⁾ ; b) maltodekstryn na bazie pszenicy ⁽¹⁾ ; c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;	Nie	Nie
2	Skorupiaki i produkty pochodne	Nie	Nie
3	Jaja i produkty pochodne	Nie	Nie
4	Ryby i produkty pochodne	Nie	Nie
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	Nie	Nie
6	Soja i produkty pochodne	Tak	Tak
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Nie	Nie
8	Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne	Nie	Nie
9	Seler i produkty pochodne	Nie	Nie
10	Gorzycza i produkty pochodne	Nie	Nie
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nie	Nie
12	Dwutlenek siarki i siarczyny powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców	Nie	Nie
13	Łubin i produkty pochodne	Nie	Nie
14	Mięczaki i produkty pochodne	Nie	Nie

¹⁾ Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

8. Opakowanie

Produkt zapakowany jest w kartony lub worki papierowe z wkładem foliowym HDPE. Waga 20 kg.

9. Przechowywanie

Produkt należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, czystych i przewiewnych, w temperaturze 5-35°C i wilgotności max 75%. Po otwarciu natychmiast zużyć lub zabezpieczyć szczelnie przed działaniem czynników zewnętrznych.

10. Okres przydatności do spożycia


Termin przydatności do spożycia w oryginalnych opakowaniach wynosi 18 miesięcy od daty produkcji.

11. Działanie

Dysperguje w wodzie, rozpuszczalna w tłuszczach/oleju, częściowo rozpuszczalna w etanolu.

12. Zastosowanie

W przemyśle spożywczym do produkcji żywności lub jako dodatek do żywności, Znajduje zastosowanie w suplementach diety.

	SPECYFIKACJA PRODUKTU
	SP 100G <i>LECYTYNA GRANULOWANA SOJOWA 100G, E322</i>
Nr specyfikacji 01/SP100G	

Wszystkie informacje zawarte w tym dokumencie są zgodne z naszą aktualną wiedzą. Dalsze zastosowanie produktu jest poza naszą kontrolą, stąd nie możemy wziąć na siebie odpowiedzialności wynikające z zastosowania produktu przez kupującego.