



Nr specyfikacji 01/SP50S

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

# SP 50S

PROSZEK LECYTYNOWY SOJOWY

### 1. Opis produktu

Proszek Lecytynowy Sojowy SP 50S jest mieszaniną fosfolipidów sojowych otrzymaną na drodze suszenia rozpyłowego, z dodatkiem serwatki jako nośnika.

Zawartość lecytyny 45%, nośnik 50-55%.

### 2. Pochodzenie

Polska

### 3. Specyfikacja produktu

#### 3.1. Cechy organoleptyczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Konsystencja	Jednorodny, sypki proszek bez grudek
2	Smak, zapach	Słodkawy, typowy bez obcych posmaków i zapachów
3	Barwa	Kremowa z odcieniem beżowym

#### 3.2. Cechy fizyko-chemiczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Ubytek po suszeniu (110°C)	max 5,0 %
2	Substancje nierozpuszczalne w acetonie	min 40,0%

#### 3.3. Cechy mikrobiologiczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Całkowita liczba bakterii	Max $2 \times 10^4$ (1g)
2	Escherichia coli	Nieobecne (1g)
3	Salmonella	Nieobecna (25 g)
4	Pleśnie	Max $1 \times 10^2$ (1g)
5	Drożdże	Max $1 \times 10^2$ (1g)

### 4. Zanieczyszczenia

Lecytyna zawarta w produkcie 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; nośnik użyty w produkcji jako środek spożywczy spełnia aktualnie obowiązujące wymogi Unii Europejskiej a także odpowiednie przepisy prawa żywnościowego w Polsce.

### 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.

### 6. Radiacja

Produkt oraz składniki produktu nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego.



Nr specyfikacji 01/SP50S

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

# SP 50S

PROSZEK LECYTYNOWY SOJOWY

### 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 <sup>(1)</sup> ; b) maltodekstryn na bazie pszenicy <sup>(1)</sup> ; 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)	Tak	Tak
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 <sub>2</sub> 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

<sup>1)</sup> Orzechy i 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 HDPE. Waga 25 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

Produkt dysperguje w wodzie.

### 12. Zastosowanie

W przemyśle spożywczym do produkcji żywności lub jako dodatek do żywności.

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.