

LECITE

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 511604009

Country of origin: Germany

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene.

2. DESCRIPTION:

De-oiled, powdered soy lecithin, non-GM, High Quality.

A mixture of polar (phospho- and glyco-) lipids and a small amount of carbohydrates.

Emulsifier: powder soy lecithin (E-322).

3. INGREDIENTS:

Emulsifier soy lecithin 100% (E-322).

Soy phosphatidylcoline are composed of phosphoric and fatty acid, glycerol, glycolipids, triglycerides and phospholipids (phosphatidylcoline, phosphatidylethanolamine and phosphatidylinositol)

4. FUNCTIONALITY:

Dispersible in water, soluble in fats/oils and partly soluble in ethanol.

5. APPLICATION AND MODE OF USE:

It's the ideal product for converting juices and other watery liquids into airs. It also has a surprising capacity to emulsify impossible sauces. For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

*Specifics national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labeling of certain foods must be observed.

For professional use.

Use in food products. Maximum dose in certain foods: 30 g/liter*

LIMITATION OF USE:

See:

- Regulation (E.C) Nº 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 of food additives.
- And their modifications.

6. LEGAL REQUERIMENTS:

The product is generally recognized as safe (GRAS), Title 21 CFR 184.1400: lecithin.

The product corresponds with E 322 (EC regulation) for food additive: lecithins.

7. SHELLIFE:

24 months from date of production. If stored in proper conditions.

8. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Reclose packaging immediately after opening
Store in a dry place between 15-30°C (58-86°F)
Store in original packaging until use

9. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 300g/10,5oz
Units per box: 24
Weight box: 12,20 kg
Unit dimension: High: 175 mm
Diameter: 99
Box dimension: 45 x 36 x 38,5
Box per layer: 6
Layer per palet: 3
GTIN-13 code: 8435261900363

10. PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

Chemical/physical specifications

Parameter		Unit	Min	Typical	Max	Text
Aceto Insolubles	-	%	96.5			
Moisture	-	%			1.5	
Peroxide Value	-	meq/kg			3	
Acid Value	-	mg KOH/g			35	
Toluene Insolubles	-	%			0.3	
Hexane insolubles	-	%			0.3	
Particle Size	<315 µm	%	90			

Microbiological specifications

Parameter		Unit	Min	Typical	Max	Text
Total plate count	/g				1000	
Yeasts	/g				50	
Moulds	/g				50	
Enterobacteriaceae	/g					absent
Salmonella	/375g					absent

Residues and contaminants

Parameter		Unit	Min	Typical	Max	Text
Heavy metals	total as Pb	ppm			1	
Arsenic	-	ppm			0.2	
Lead	-	ppm			0.25	
Mercury	-	ppm			0.1	
Iron	-	ppm			80	

Typical product data

Parameter		Unit	Typically
Appearance	-		yellowish to beige powder
Odour+taste	-		Characteristic

11. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	X
Crustaceans and products thereof	No	X
Eggs and products thereof	No	X
Fish and products thereof	No	X
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	Yes	X
Milk and products thereof (including lactose)	No	X
Nuts and products thereof	No	X
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	X
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	X

The above list of allergens is in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011.

The above list of allergens is in accordance with Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA) of 2004

The above list of allergens is in accordance with Health Canada, the Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

12. NUTRICIONAL VALUE:

Nutritional information					
Average values per 100 g	Unit	EU	US	Japan	Comment
Energy (Kcal)	Kcal	900	500	750	
Energy (kJ)	kJ	3700	2090	3135	
Calories from Fat (kcal)	Kcal	900	468	680	
Calories from Fat (kJ)	KJ	3700	1956	2842	
Protein	g	0	0	0	
Carbohydrates	g	8	8	8	
Of which sugars	g	4	4	4	
Of which polysaccharide	g	4	4	4	
Of which dietary fibre	g	0	0	0	
Fat	g	91	52	91	
Of which saturated	g	12	12	12	Values referred are linked to fatty acids
Of which mono unsaturated	g	4	4	4	Values referred are linked to fatty acids
Of which poly unsaturated	g	34	34	34	Values referred are linked to fatty acids
Of which Trans Fat	g	0.1	0.1	0.1	Values referred are linked to fatty acids
Cholesterol	mg	0	0	0	

SOLEGRAELLS

guzmán

Sodium	mg	40	40	40	
Calcium	mg	150	150	150	
Vitamin E	mg	50	50	50	
Water	g	1	1	1	
Ash	g				*N/A
Salt	g	0,1	0,1	0,1	

*) N/A = not applicable, ash contains phosphorus which is counted already upon total fat (phospholipids)

The list comprises relevant nutritional components only.

Values are calculated based on the average of product specifications. In those cases where only a minimum or a maximum value is specified, these values were taken respectively.

The EU column lists the nutritional values in accordance with Council Directive 90/496/EEC on nutritional labeling for foodstuffs.

The US column lists the nutritional values in accordance with Code of Federal Regulations (CFR 21).

The Japan column lists the nutritional values in accordance with the Japanese legislation.

The energy values may differ per region because of different calculations.

For US the fat content is defined as the "sum of all lipid acids expressed as triglycerides".

13. GMO STATEMENT:

The product is derived from non-genetically modified soybeans and will be certified as a non-GM product.

The product is not subject to labeling according to regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC.

14. PRODUCT CLASSIFICATION:

EC No	232-307-2
CAS No	8002-43-5
E No	E 322

15. LABEL



Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 11-January- 2022

Revision number: 9

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

SOLEGRAELLS

guzmán

LECITE

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 511604009

País de origen: Alemania

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPCIÓN:

Lecitina de soja en polvo desengrasada, no modificada genéticamente, alta calidad.

Es una mezcla polar de (fosfo- y gluco-) lípidos y una pequeña cantidad de carbohidratos.

Emulgente: lecitina de soja (E-322).

3. INGREDIENTES:

Emulgente lecitina de soja 100% (E-322).

La lecitina de soja está compuesta de ácido fosfórico y graso, glicerol, glicolípidos, triglicéridos y fosfolípidos (fosfatidilcolina, fosfatidiletanolamin y fosfatidilinositol)

4. FUNCIONALIDAD:

Dispersable en agua, soluble en grasas/aceites y parcialmente soluble en etanol.

5. APLICACIÓN Y MODO DE UTILIZACIÓN:

Es el producto ideal para convertir jugos y otros líquidos acuosos en aire.

También tiene una sorprendente capacidad para emulsionar salsas imposibles. Se pueden consultar las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones en la página web

www.albertyferranadria.com

Destinado a uso profesional.

Uso en productos alimenticios. Dosis máxima en determinados alimentos: 30g/litro*

LIMITACIONES DE USO:

Consultar:

- Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
- Posteriores modificaciones.

6. REQUISITOS LEGALES:

El producto es generalmente reconocido como seguro (GRAS), Título 21 CFR 184,1400: lecitina.

El producto se corresponde con E-322 (Reglamento CE) para el aditivo alimentario: lecitinas.

7. VIDA ÚTIL:

24 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

8. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

Cerrar el envase inmediatamente después de abrirse.
Almacenar en un lugar seco entre 15-30 °C (58-86 °F)
Almacenar en su envoltorio original hasta su utilización.

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE

Peso neto: 300g/10,5oz
Unidades por caja: 24
Peso caja: 12,20 kg
Dimensión de la unidad: Alto: 175 mm
Diámetro: 99
Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5
Caja por capa: 6
Capa por palet: 3
Código GTIN-13: 8435261900363

10. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS:

Especificaciones físico-químicas:

Parámetro		Unidad	Mín	Típico	Máx	Comentarios
Acetos Insolubles	-	%	96.5			
Humedad	-	%			1.5	
Valor peróxidos	-	meq/kg			3	
Valor ácido	-	mg KOH/g			35	
Tolueno Insolubles	-	%			0.3	
Hexano insolubles	-	%			0.3	
Tamaño de partícula	<315 µm	%	90			

Especificaciones microbiológicas:

Parámetro		Unidad	Mín	Típico	Máx	Comentarios
Recuento total de placa	/g				1000	
Levaduras	/g				50	
Mohos	/g				50	
Enterobacteriaceae	/g					Ausencia
Salmonella	/375g					ausencia

Contaminantes y residuos:

Parámetro		Unidad	Mín	Típico	Máx	Comentarios
Metales pesados	Totales de Pb	ppm			1	
Arsénico	-	ppm			0.2	
Plomo	-	ppm			0.25	
Mercurio	-	ppm			0.1	
Hierro	-	ppm			80	

Datos típicos del producto:

Parámetro		Unidad	Típico
Apariencia	-		Polvo amarillento de color beige
Olor + gusto	-		Característico

11. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

	Presencia	Possible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	X
Crustáceos y derivados	No	X
Huevos y productos a base de huevos	No	X
Pescado y productos a base de pescado	No	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	Sí	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	X
Frutos con cáscara y derivados	No	X
Apio y productos derivados	No	
Mostaza i productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	No	X
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	X

Esta lista de alérgenos está de acuerdo con Reglamento 1169/2011 (UE).

La lista anterior o alérgenos están de acuerdo con el etiquetado de alérgenos alimenticios y Protección al Consumidor (FALCPA) de 2004.

Esta lista de alérgenos está de acuerdo con Health Canada, la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (ACIA)

12. VALOR NUTRICIONAL

Información nutricional					
Valor medios por 100g	Unidad	EU	US	Japón	Comentarios
Energía (Kcal)	Kcal	900	500	750	
Energía (kJ)	kJ	3700	2090	3135	
Calorías provenientes de grasas (kcal)	Kcal	900	468	680	
Calorías provenientes de grasas (kJ)	KJ	3700	1956	2842	
Proteínas	g	0	0	0	
Carbohidratos	g	8	8	8	
De los cuales azúcares	g	4	4	4	
De los cuales polisacáridos	g	4	4	4	
De los cuales fibra dietética	g	0	0	0	
Grasas	g	91	52	91	
De las cuales saturadas	g	12	12	12	Valores vinculados a

SOLEGRAELLS

guzmán

					los ácidos grasos
De las cuales monoinsaturadas	g	4	4	4	Valores vinculados a los ácidos grasos
De los cuales son poli-insaturadas	g	34	34	34	Valores vinculados a los ácidos grasos
De los cuales son grasas trans	g	0.1	0.1	0.1	Valores vinculados a los ácidos grasos
Colesterol	mg	0	0	0	
Sodio	mg	40	40	40	
Calcio	mg	150	150	150	
Vitamina E	mg	50	50	50	
Agua	g	1	1	1	
Cenizas	g				N/A
Sal	g	0,1	0,1	0,1	

*) N/A = no aplicable, la ceniza contiene fósforo que ya se valora en el recuento de grasa total (fosfolípidos)

La lista incluye sólo los componentes nutricionales relevantes.

Los valores se calculan basándose en la media de las especificaciones del producto. En aquellos casos en los que sólo se especifica un mínimo o un valor máximo, estos valores se tomaron respectivamente.

La columna de la UE muestra los valores nutricionales de acuerdo con la Directiva 90/496/CEE sobre el etiquetado nutricional de los productos alimenticios.

La columna de EE.UU muestra los valores nutricionales de acuerdo con el Código de Regulación Federales (CFR21).

La columna de Japón muestra los valores nutricionales de acuerdo con la legislación japonesa. Los valores de energía pueden variar según la región a causa de los diferentes cálculos que se usan.

Para EE.UU el contenido de grasa se define como la "suma de todos los ácidos lípidos expresados como triglicéridos.

13. DECLARACIÓN DE OMG

El producto se obtiene a partir de semillas de soja no genéticamente modificados y será certificado como un producto no modificado genéticamente.

El producto no está sujeto a etiquetado de acuerdo a los reglamentos 1829/2003/CE y 1830/2003/CE.

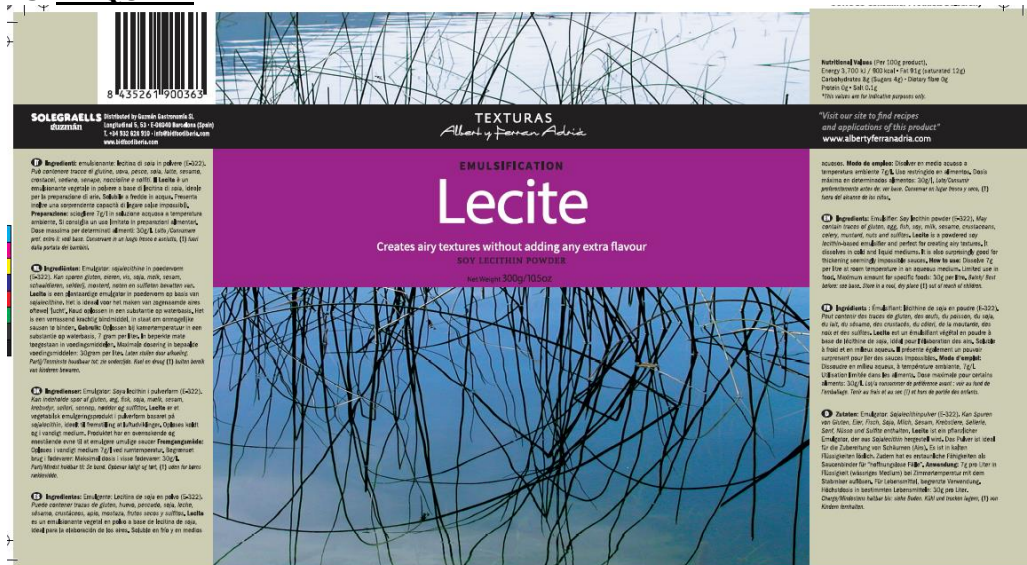
14. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO

EC No	232-307-2
CAS No	8002-43-5
E No	E 322

SOLEGRAELLS

guzmán

15. ETIQUETA



Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 11-Enero-2022

Revisión número: 9

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía