




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 15
Data / Date: 11/12/2020
Código producto / Product code / Code produit: 59000016
Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90 59
RGSEAA: 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: LECITINA DE SOJA EN POLVO / POWDERED SOY LECITIN / LÉCITHINE DE SOJA EN POUDRE SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: LECITINA DE SOJA EN POLVO / POWDERED SOY LECITIN / LÉCITHINE DE SOJA EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino de color crema / Fine powder in cream color / Poudre fine de couleur crème. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Emulgente: lecitina de soja (E322) / Emulsifier: Soy lecithin (E322)/ Émulsifiant: lécithine de soja (E322)	Alemania/Germany/ Allemagne	Vegetal/ Vegetable/ Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar en frío y turbinar introduciendo aire / Mix in cold and turbine by introducing air / Mélanger à froid et introduire de l'air avec le mixeur. Aplicación / Application: Cualquier tipo de líquido. Emulgente. Facilita la incorporación de aire. Apto exclusivamente para uso alimentario / Any type of liquid. Emulsifiable. It facilitates the incorporation of air. Exclusively for food grade / Tous les liquides. Émulsifiant. Facilite l'incorporation d'air dans le mélange. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Dificultades con alcoholes y ciertas infusiones. En exceso puede aportar sabor / Difficulties with alcohols and certain infusions. In excess can bring flavor / Des difficultés avec des alcools et certaines infusions. En excès elle peut apporter du goût. Elaboraciones / Elaborations: Aires-helados / Air-ice-cream/ Air-Glaces. http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?id=50
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 5-8g/kg			

Alérgenos / Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: Soja y productos a base de soja/Soy and soy based /Soja et produits à base de soja	Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de: Cacahuets, leche y derivados, Frutos de cáscara, sésamo, sulfitos/ Peanuts, milk and its derivatives, Nuts, sesame, sulphites/ Arachides, Lait et ses dérivés, Fruits à coque, Graines de sésame, sulfites
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie: 3700 KJ / 900 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Hydrate de carbone: 8 g	Sal / Salt / Sel: 0 g
Grasas/Fat/Gras: 91 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 4 g	Sodio / Sodium / Sodium: 0 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont saturés: 12 g	Proteína/Proteins/Protéine: 0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: - g

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/g)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/g)	<10	Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/g)	<10 ⁵
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Enterobacters (ufc/g)	<10

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
59000016	8414933319122	18414933319129	28414933319126	400g	Embalaje con 6 unidades de PP / Cardboard box with 6 units of PP / Carton avec 6 unités de PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%. Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses /24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie		Certificació / Certificate / Certificat	
No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>