



## LECITINA DI RISO

### SPECIFICHE TECNICHE

**Prodotto:** Lecitina di riso

**Ingredienti:** 100% Lecitina di riso

#### Caratteristiche chimico fisiche:

Parametri	Valore	Unità	Metodo	Regolamenti EU
Umidità	max 1,0	%	105°C fino a peso costante	-
Colore	< 10	%	ISO 936:1998 (E)	-
<b>Metalli Pesanti</b>				
Piombo	max 5,0	mg/kg	05(M1) rev10 +(R-P1) rev10	Reg CE N°1881/2006
Mercurio	max 1,0	mg/kg	05(M1) rev10 +(R-P1) rev10	Reg CE N° 1881/2006
Acidità	max 35,0	KOH/g		
Perossidi	max 5,0		03(S15) rev11	Reg CE N°1881/200 6
Acetone ins.	95-97	%	03(S15) rev11	Reg CE N°1881/2 006
PH	6-7	%	03(S8) rev13	Reg CE N°1881/2006
Azoto	min 1,0	%	03(S8) rev13	Reg CE N°1881/2006
Fosforo	min 1,6	%		
Ceneri	max 12,0	%		
Esano, ins.	max 4,0	%		
Esano	max 5,0	mg/kg		
Arsenico	max 3,0	mg/kg		
<b>OGM</b>	Assenti	-	10(S70)rev10	Reg CE N°1829/2003, 1830/200 3
Densità	0,3-0,35	%	Setacciatura	-

#### Caratteristiche Microbiologiche:

Parametri	Valori	Unità	Metodo
Carica batterica totale	< 10.000	ufc/g	06(S24) rev10
Muffe / Lieviti	< 100	ufc/g	06(S36) rev10
Salmonella spp	assente	ufc/25g	06(S28) rev9
Coliformi	< 100	ufc/g	06(S25) rev10

#### Caratteristiche Organolettiche:

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Aspetto	Granulare	-	Valutazione Visiva
Colore	Marrone	-	Valutazione Visiva
Odore e sapore	tipico	-	Valutazione Organolettica

#### Contenuto in fosfolipidi (per 100g di prodotto):

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Fosfatidilcolina	19,0-22,0	%	Spettroscopio P-MNR
Fosfatidiletanolamina	13,0-16,0	%	



## LECITINA DI RISO

### SPECIFICHE TECNICHE

#### Allergeni (Re. Attached 3/ bis 2003/89/CE):

Allergeni	Presenza	Rischio di contaminazione sul prodotto finito
Cereali contenenti glutine	No	No
Crostacei, molluschi e crostacei e prodotti a base di frutti di mare	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesci e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soya e prodotti a base di soya	No	No
Latte, prodotti derivati e zuccheri del latte	No	No
Frutta con guscio: noci, nocciole, arachidi ecc	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No
Anidride solforosa con concentrazione superiore a 10 mg / kg	No	No

#### Conservabilità e condizioni di stoccaggio:

12 mesi dalla data di confezionamento; conservare in luogo fresco e asciutto.

#### Formato di vendita:

Pezzi				
Dimensione	Peso netto		Imballo	
L390 x P 640 x H 140 mm	20 kg		Sacco carta	
Bancale				
Dimensione	Piani	Pezzi per piano	Pezzi per bancale	Peso netto
L120 x P 80 X H 160 cm	6	5	30	600 kg