

Nazwa: **Lecytyna sojowa**
Nazwa INCI: **Lecithin**

DYSTRYBUTOR

Zrób Sobie Krem Kosmetyki Naturalne
Katarzyna Damętka
Tel./ fax. 76-858-41-61
Jana Kochanowskiego 18 A
59-230 Prochowice
E-mail zrobsobiekrem@zrobsobiekrem.pl
Strona internetowa www.zrobsobiekrem.pl

1. Opis produktu

Kraj pochodzenia: Rosja/ Białoruś
Skład: Lecytyna sojowa E322

Lp.	Parametr	Wygląd
1.	Wygląd	Jednolita, lepka ciecz, kolor jasnożółty-ciemnobrązowy
2.	Smak	Typowy dla produktu. Brak obcych smaków
3.	Zapach	Typowy dla produktu. Brak obcych zapachów

Surowiec jest naturalny i może ulec rozwarstwieniu, nie ma to jednak wpływu na jego jakość.
Przed użyciem wymieszać.

2. Wymagania fizyko-chemiczne

Lp.	Parametr	Jednostka	Wartość
1.	Subst. nierozpuszczalne w toluenie	%	Max. 0,30
2.	Subst. nierozpuszczalne w acetonie	%	Min. 60,0
3.	Zawartość wody i substancji lotnych	%	Max. 1,0
4.	Liczba kwasowa	mg KOH/g	Max. 35,0
5.	Liczba nadtlenkowa	mMol/kg O ₂	Max. 10,0
6.	Barwa w 10% roztworze toluenu	mg jodu	Max. 80,0
7.	Lepkość w 25 °C	Pa*s	Max 12
8.	Zawartość Arsenu	mg/kg	Max. 0,1
9.	Zawartość Ołowiu	mg/kg	Max. 0,1
10.	Zawartość Rtęci	mg/kg	Max. 0,05

11.	Zawartość Kadmu	mg/kg	Max. 0,05
12.	Zawartość Aflatoksyny B1	mg/kg	Max. 0,005
13.	Zawartość heksachlorocykloheksanu	mg/kg	Max. 0,2
14.	Zawartość DDT i metabolitów	mg/kg	Max. 0,2
15.	Zawartość Cezu- 137	Bq/kg	Max. 60
16.	Zawartość Strontu- 90	Bq/kg	Max. 80

Dokument drukowany komputerowo i jest ważny bez podpisu.

3. Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Parametr	Jednostka	Wartość
1.	Ogólna liczba drobnoustrojów	/g	Max. 1000
2.	Drożdże i pleśnie	/g	Max. 10
3.	E. Coli	/1g	Nieobecna
4.	Salmonella	/25g	Nieobecna
5.	Staphylococcus aureu	/1g	Nieobecna

4. Alergeny

Alergeny	W produkcie	Na linii	Może zawierać (i nie zawierać) Obecność w fabryce
Gluten	Nie	Nie	Nie
Skorupiaki	Nie	Nie	Nie
Jaja	Nie	Nie	Nie
Ryby	Nie	Nie	Nie
Orzeszki ziemne	Nie	Nie	Nie
Soja	Tak- lecytyna może zawierać śladowe ilości białka (max. 0,3%)		
Mleko	Nie	Nie	Nie
Seler	Nie	Nie	Nie
Gorczyca	Nie	Nie	Nie
Sezam	Nie	Nie	Nie
Dwutlenek siarki i siarczyny (E220-E228) w stężeniach powyżej 10 mg / kg lub 10 ml / l, wyrażoną jako SO2	Nie	Nie	Nie
Łubin	Nie	Nie	Nie
Mięczaki	Nie	Nie	Nie



5. Pestycydy

Lecytyna sojowa jest zgodna z jest zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r.

6. GMO

Lecytyna sojowa nie jest produkowany z użyciem GMO ani pochodnych GMO.

7. Wartości odżywcze w 100g

Energia	806 kcal/ 3318 kJ
Tłuszcze w tym:	91 g
-nasycone kwasy tłuszczowe	15 g
-jednonienasycone kwasy tłuszczowe	23 g
-wielonienasycone kwasy tłuszczowe	53 g
Węglowodany w tym:	1 g
-cukier	1 g
Białko	0 g
Błonnik	0 g
Sól	< 0,01 g

8. Zanieczyszczenia

Lecytyna sojowa nie zawiera zanieczyszczeń ciałami obcymi

9. Przechowywanie

Lecytyna sojowa powinna być przechowywana w temperaturze 15-35°C.
Okres przydatności – 24 miesięcy od daty produkcji.