

1. DATOS DEL PRODUCTO

Código	16610002				
Nombre	LECITINA DE SOJA				
Nombre Administrativo	LECITINA BOTE 275 GR				
Descripción Comercial	LECITINA DE SOJA GRANULADA, BOTE MEDIANO				
Fecha de Comercialización	08/06/2004				
Código EAN	Unitario	8412170020481	Caja:	18412170020488	Palet:
Categoría	COMPLEMENTOS				
Subcategoría	CARDIOVASCULAR				
Familia	COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS				

2. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE AL PRODUCTO
GENERALES

Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones
Reglamento (UE) nº 1924/2006, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y posteriores modificaciones
Reglamento (UE) nº 432/2012, de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos y posteriores modificaciones
Reglamento (CE) nº 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones
Reglamento (CE) nº 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, relativo a los contaminantes en alimentos y posteriores modificaciones
Reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones
Reglamento (CE) nº 396/2005, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y posteriores modificaciones

ESPECÍFICAS

Reglamento (UE) nº 1831/2003, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a su trazabilidad, y posteriores modificaciones.
No Procede

3. COMPOSICIÓN

Lecitina de soja.

4. ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Parámetro	Criterio de aceptación
Aspecto	Granulado
Color	Blanco crema, amarillento. No uniforme
Olor	Tostado
Sabor	Tostado
Textura	Granulosa, crujiente

5. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parámetro	Criterio de aceptación
Humedad	máx. 3 %

6. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Parámetro	Criterio de aceptación
Listeria monocytogenes	ausencia en 25 g

7. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Envasado a T ambiente.

8. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	PRESENCIA COMO INGREDIENTE	PRESENCIA POR CONTAMINACIÓN CRUZADA
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevo y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/k o 10 mg/L expresado en SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Análisis medio	Por 100 g.
Valor energético kJ / Kcal	3244 / 788
Grasas Totales	84 g
- Grasas Saturadas	20 g
- Grasas Monoinsaturadas	8,4 g
- Grasas Poliinsaturadas	55 g
Hidratos de Carbono	8,0 g
- Azúcares Totales	4,0 g
Fibra Total	<0,5 g
Proteínas Totales	<0,5 g
Sal	<0,01 g

Minerales

Análisis medio	Por 100 g.
Fósforo (P)	3000,000 mg

10. MODO DE EMPLEO

Tomar de 1 a 3 cucharaditas al día (15 g). 1 cucharadita: 5 g.

11. USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

--

12. ENVASE PRIMARIO

Tipo envasado	
Condiciones de conservación	AMBIENTE
Vida útil Producto	2 AÑOS
Vida útil Comercial	600 días

13. DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Tª Ambiente	<input checked="" type="checkbox"/>	Refrigerado	<input type="checkbox"/>
Peso neto unidad	275 g		
Peso bruto unidad	375 g		
Largo unidad	10,4 cm		
Ancho unidad	10,4 cm		
Alto unidad	13,5 cm		
Peso neto caja	3300 g		
Largo caja	43 cm		
Ancho caja	32 cm		
Alto caja	14,3 cm		
Unidades caja	12		
Peso neto palet	138,6 Kg		
Peso bruto palet	189 Kg		
Cajas manto	6		

Mantos palet	7
Cajas palet	42
Unidades palet	504
Altura palet	120 cm
Tipo palet	80 X 120

14. OBSERVACIONES

15. FECHA, FIRMA

17/02/2022	
Revisado por:	Aprobado por:
	
Belén del Pozo Morán Jefa de Calidad Total y Medio Ambiente	Carlos Salvador García Director Industrial

16. ACEPTACIÓN CLIENTE (NOMBRE, FECHA, FIRMA)