



ICEWER s.r.l.
Via del lavoro, 62
31016 Cordignano -TV
Tel.: 0438 38067
www.icewer.com e-mail:
info@icewer.com

SCHEDA TECNICA
EMUL S
COD. ART. M013302

Rev. 02
Del 26.01.2026
Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Lecitina di soia

Prodotto destinato all'industria alimentare, non al consumatore finale

INGREDIENTI

Emulsionante: E322 (lecitina di **SOIA**) in polvere

Origine soia: non UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Inodore e insapore

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Ph 65.5-7.5

Valore acido: < 35 mg KOH/g

Valore perossidina: < 10 meq/kg

Acetone insolubile: > 97%

Toluene insolubile: < 0,3%

Parte secca: < 2% (1h, 105°C)

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

18 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto (tra i 16°C e i 20°C) lontano da fonti di calore e luce diretta.

PROPRIETA'

Questo emulsionante e stabilizzante è ricavato dalla lecitina di soia. È consigliato per basi acquose, con moderata affinità per l'uso con grassi. Usalo per migliorare gli impasti da forno e la conservazione dei prodotti cotti, ma anche come stabilizzante di emulsioni, salse, caramelli, ganache ecc...

MODALITA' D'USO

Mescolare preventivamente la polvere con gli altri ingredienti in polvere presenti nella ricetta (zucchero, farina...). Disperdere in un liquido freddo o caldo e riscaldare fino a 50°C (massimo 60°C) per la completa dissoluzione. **Dosaggio raccomandato: 0,3 - 1%.** (Tali informazioni devono essere confermate secondo le seguenti condizioni d'uso.)

Limitazioni: La lecitina di soia ha un profilo di acidi grassi molto vicino in media (rispetto ad altre origini botaniche) a quello della lecitina di girasole nella stessa forma (in polvere, deoliata), ma con una piccola differenza sotto alcuni aspetti. Questa caratteristica può portare all'osservazione di una funzione leggermente diversa a seconda dell'applicazione

CONDIZIONI D'USO

Alcuni additivi possono essere limitati da limitazioni quantitative, man mano che vengono utilizzati e/o in base all'uso finale (regolamento 1333/2008 del 16 dicembre 2008). Di conseguenza, l'utilizzatore finale deve verificare le condizioni e dove è consentito l'uso dell'additivo secondo i requisiti legali per i prodotti alimentari che contengono tale additivo. Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 200 g



PACKAGING

COMPONENTE	MATERIALE
Barattolo e coperchio	PP5

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

RADIAZIONI

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	3369 Kj / 806 Kcal
Grassi	86 g
di cui saturi	11 g
Carboidrati	8 g
di cui zuccheri	1.5 g
Proteine	0 g
Sale	0.0 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	VALORI
Conta batterica totale	< 3.000 ufc/g
Lieviti	<200 ufc/g
Muffe	<200 ufc/g
Salmonella	0 in 25 g
E. Coli	<10 ufc/g

ALLERGENI (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza	Possibile presenza in tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	sì	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No
Frutta a guscio* e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

* mandorla, nocciola, pistacchio, noce, pinolo, anacardo o noce di Acaja, noce di Pecan, noce del Brasile, noce del Queensland

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	2923200000
codice EAN confezione	3614680870814
dimensioni unità di vendita	Barattolo diam 9 cm, altezza 13 cm
Peso netto unità di vendita	200 g
Scatole per pallet	n.d. prodotto venduto a singolo barattolo non a bancale