

	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b>
	<b>RP 100</b> <i>LECYTYNA PROSZKOWA RZEPAKOWA 100, E322</i>
Nr specyfikacji 01/RP100	

### 1. Opis produktu

RP100 - Lecytyna proszkowa rzepakowa 100 jest mieszaniną fosfatydów otrzymanymi w wyniku procesów fizycznych ze środków spożywczych pochodzenia roślinnego – lecytyny płynnej rzepakowej.

### 2. Kraj produkcji

Polska

### 3. Specyfikacja produktu

#### 3.1. Cechy organoleptyczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Konsystencja	Jednorodna, sypki proszek, dopuszczalne bryłki łatwo rozsypujące się
2	Smak, zapach	Swoisty, bez obcych posmaków i zapachów
3	Barwa	Ciemnożółta z odcieniem zielonkawym

#### 3.2. Cechy fizyko-chemiczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Ubytek po suszeniu (110°C)	max 2,0 %
2	Liczba nadtlenkowa	max 10 meq O <sub>2</sub> /kg
3	Liczba kwasowa	max 35 mg KOH/g
4	Substancje nierozpuszczalne w acetonie	min 96,0%
5	Substancje nierozpuszczalne w toluenie	max 0,3 %
6	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia	
	Arsen (As)	≤ 3 mg/kg
	Ołów (Pb)	≤ 2 mg/kg
	Rtęć (Hg)	≤ 1 mg/kg

#### 3.3. Cechy mikrobiologiczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Całkowita liczba bakterii	Max 3 x10 <sup>3</sup> (1g)
2	Escherichia coli	Nieobecne (1g)
3	Salmonella	Nieobecna (25 g)
4	Pleśnie	Max 1x10 <sup>2</sup> (1g)
5	Drożdże	Max 1x10 <sup>2</sup> (1g)
6	Enterobakterie	Nieobecne (1g)

### 4. Zanieczyszczenia

Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wraz z późniejszymi zmianami.

### 5. Status GMO

Produkt nie jest wyprodukowany z GMO ani nie zawiera składników GMO. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1829/2003 i 1830/2003 oraz aktualnymi aktami prawnymi nie wymaga znakowania.

	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b>
	<b>RP 100</b> <i>LECYTYNA PROSZKOWA RZEPAKOWA 100, E322</i>
Nr specyfikacji 01/RP100	

## 6. Radiacja

Produkt oraz składniki produktu nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego.

## 7. Alergeny i znakowanie

Lista alergenów została opracowana na podstawie załącznika II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz ze zmianami.

L.p.	Alergeny	Obecność w produkcie (Tak/Nie)	Kontaminacja (Tak/Nie)
1	Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę <sup>(1)</sup> ; b) maltodekstryn na bazie pszenicy <sup>(1)</sup> ; c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;	Nie	Nie
2	Skorupiaki i produkty pochodne	Nie	Nie
3	Jaja i produkty pochodne	Nie	Nie
4	Ryby i produkty pochodne	Nie	Nie
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	Nie	Nie
6	Soja i produkty pochodne	Nie	Nie
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Nie	Nie
8	Orzechy, tj. migdały ( <i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe ( <i>Corylus avellana</i> ), orzechy włoskie ( <i>Juglans regia</i> ), orzechy nerkowca ( <i>Anacardium occidentale</i> ), orzeszki pekan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacje/orzechy pistacjowe ( <i>Pistacia vera</i> ), orzechy makadamia lub orzechy Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), a także produkty pochodne	Nie	Nie
9	Seler i produkty pochodne	Nie	Nie
10	Gorczyca i produkty pochodne	Nie	Nie
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nie	Nie
12	Dwutlenek siarki i siarczyny powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO <sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców	Nie	Nie
13	Łubin i produkty pochodne	Nie	Nie
14	Mięczaki i produkty pochodne	Nie	Nie

<sup>1)</sup> Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

## 8. Opakowanie

Produkt zapakowany jest w kartony lub worki papierowe z niebieskim wkładem foliowym HDPE. Waga 20 kg.

## 9. Przechowywanie, transport, dystrybucja

Produkt należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, czystych i przewiewnych, w temperaturze 5-35°C i wilgotności max 75%. Po otwarciu natychmiast zużyć lub zabezpieczyć szczelnie przed działaniem czynników zewnętrznych. Środki transportu – czyste, suche, bez oznak szkodników.

## 10. Okres przydatności do spożycia

Termin przydatności do spożycia w oryginalnych opakowaniach wynosi 24 miesiące od daty produkcji.

## 11. Działanie

Dysperguje w wodzie, rozpuszczalna w tłuszczach/oleju, częściowo rozpuszczalna w etanolu.

## 12. Zastosowanie

W przemyśle spożywczym do produkcji żywności lub jako dodatek do żywności. Znajduje również zastosowanie w suplementach diety.

 Nr specyfikacji 01/RP100	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b>
	<b>RP 100</b> <i>LECYTYNA PROSZKOWA RZEPAKOWA 100, E322</i>

### 13. Kody

CAS: 8002-43-5

EINECS: 232-307-2

CN: 29232000

Wszystkie informacje zawarte w tym dokumencie są zgodne z naszą aktualną wiedzą. Dalsze zastosowanie produktu jest poza naszą kontrolą, stąd nie możemy wziąć na siebie odpowiedzialności wynikające z zastosowania produktu przez kupującego.