



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

LECITINA DE SOJA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Lecitina de SOJA E-322																		
ALÉRGENOS	Contiene SOJA																		
CARACTERÍSTICAS	Mezcla de lípidos porales (fosfo y glico) y una pequeña cantidad de carbohidratos. Producto destinado a la alimentación. Producto libre de OGM. Adecuado para alimentación Kosher y Halal.																		
USOS	Dispersable en agua, soluble en grasas/aceites y parcialmente soluble en etanol.																		
INSTRUCCIONES DE USO	Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.																		
PRESENTACIÓN	Bote 150g, 250g o 700g.																		
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar seco a temperatura inferior a 25ºC (<60% de humedad). Volver a cerrar inmediatamente después de abrirlo.																		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><td colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</td></tr><tr><td>Valor energético</td><td>900 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>91 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>12 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>8 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0.04 g</td></tr></table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		Valor energético	900 kcal	Grasas	91 g	de las cuales saturadas	12 g	Hidratos de carbono	8 g	de los cuales azúcares	4 g	Proteínas	0g	Sal	0.04 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g																			
Valor energético	900 kcal																		
Grasas	91 g																		
de las cuales saturadas	12 g																		
Hidratos de carbono	8 g																		
de los cuales azúcares	4 g																		
Proteínas	0g																		
Sal	0.04 g																		
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																		

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

