

## Datenblatt Sojalecithin



### Beschreibung:

Das aus einem sorgfältigst gereinigtem und zusätzlich gefiltertem Sojaöl produzierte Lecithin ist geschmacksneutral, eisenarm und mikrobiologisch kontrolliert. Durch ein schonendes Herstellungsverfahren bleiben die natürlichen Eigenschaften der wertvollen Phospholipide voll erhalten. Hierdurch sind eine optimale Emulsion, Stabilisierung und Benetzbarkeit gewährleistet.

### Typische Analytische Kennzahlen:

Acetonunlösliches	(%)	min.	62
TU	(%)	max.	0,3
Wasser	(%)	max.	1,0
Säurezahl	(mg KOH/g)	max.	25
Peroxidzahl		max.	3
Viskosität	(25° C, Pa.S)	max.	20

Dieses Sojalecithin ist ein allgemein zugelassener Zusatzstoff. Für die Herstellung und Kennzeichnung von bestimmten Lebensmitteln sind die Einzelverordnungen zu beachten.

### Verpackungsart:

Deckelfässer	200 kg
1.B.C. Container	1.000 kg
lose im Tankzug	

### Lagerbedingungen:

Das Produkt sollte unter trockenen Bedingungen und nicht über 35° C gelagert werden.

Stand 19.12.2011

Sönnewald Trading GmbH  
Rothenbaumchaussee 58  
20148 Hamburg

[info@soennewald.de](mailto:info@soennewald.de)

Tel. +49 (0)40 25 85 45