

СОСТАВ ПРОДУКТА

Подсолнечный лецитин (E322)

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

<i>Внешний вид</i>	<i>вязкая жидкость</i>
<i>Цвет</i>	<i>янтарный</i>
<i>Запах</i>	<i>характерный</i>
<i>Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне (%)</i>	<i>мин 60</i>
<i>Массовая доля веществ, нерастворимых в толуоле (%)</i>	<i>макс. 0.3</i>
<i>Кислотное число (мг КОН/г)</i>	<i>макс. 36</i>
<i>Массовая доля влаги (%)</i>	<i>макс. 1.0</i>
<i>Цветное число 10% р-ра в толуоле мг йода</i>	<i>макс. 80</i>
<i>Перекисное число (мЭкв O₂/кг)</i>	<i>макс. 5.0</i>
<i>Вязкость (Па·с, при 25 °С)</i>	<i>макс. 12</i>

СОДЕРЖАНИЕ АЛЛЕРГЕНОВ

	АЛЛЕРГЕН	ДА	НЕТ
01	Злаки, содержащие глютен	☐	☒
02	Ракообразные и продукты из них	☐	☒
03	Яйца и продукты из них	☐	☒
04	Рыба и продукты из нее	☐	☒
05	Арахис и продукты из него	☐	☒
06	Соевые бобы и продукты из них	☐	☒
07	Молоко и продукты из него	☐	☒
08	Орехи и продукты из них	☐	☒
09	Сельдерей и продукты из него	☐	☒
10	Горчица и продукты из нее	☐	☒
11	Семена кунжута и продукты из них	☐	☒
12	Диоксид серы и сульфиты в концентрации свыше 10мг/кг или 10мг/л в пересчете на SO ₂	☐	☒
13	Моллюски и продукты из них	☐	☒
14	Люпины и продукты из них	☐	☒

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

<i>Общее микробное число (на г)</i>	<i>макс. 3000</i>
<i>Дрожжи и плесени (на г)</i>	<i>макс. 100</i>
<i>БГКП (на 0,1 г)</i>	<i>отсутствует</i>
<i>Сальмонелла (в 25 г)</i>	<i>отсутствует</i>

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

(на 100 г продукта)

<i>Белки</i>	<i>0 г</i>
<i>Углеводы в целом</i>	<i>5 г</i>
<i>в том числе</i>	
<i>сахар</i>	<i>2.2 г</i>
<i>Пищевые волокна</i>	<i>0 г</i>
<i>Вода</i>	<i>0.5 г</i>
<i>Зола</i>	<i>4.5 г</i>
<i>Жиры в целом</i>	<i>90 г</i>
<i>в том числе</i>	
<i>насыщенных</i>	<i>15 г</i>
<i>мононенасыщенных</i>	<i>17 г</i>
<i>полиненасыщенных</i>	<i>58 г</i>
<i>Энергетическая ценность</i>	<i>830 ккал/3415</i>