

 CASC EMEA	Филиал ООО «Каргилл» в г. Новоаннинский	Код документа 8.5.QL.SP.006.B-V6
	Спецификация на лецитин подсолнечный	
	Дата утверждения: 03.11.2025г.	Стр. 1 из 2

* если применимо

1. Наименование продукта
Пищевая добавка: лецитин подсолнечный E322 жидкий.

2. Происхождение
Страна происхождения – РФ

3. Описание продукта
Лецитин подсолнечный - смесь нерастворимых в ацетоне фосфолипидов и сопутствующих им веществ, полученная из нерафинированного подсолнечного масла (часть масла, полученная экстракционным путём). Пищевая добавка, представляющая собой гомогенную текучую жидкость от светло-желтого до темно-коричневого цвета, содержащая не менее 60% веществ, нерастворимых в ацетоне, и около 40% триацилглицеринов свободных жирных кислот и других сопутствующих веществ.

4. Состав, характеристики продукта, требования к качеству и пищевой безопасности

Наименование показателя	Единицы измерения	Значение	НД, регламентирующий значение
Внешний вид/Appearance	-	Однородная вязкая жидкость	ГОСТ 32052
Цвет/Colour	-	От светло-желтого до темно-коричневого	ГОСТ 32052
Запах/Odour	-	Свойственный сырью – маслу подсолнечному нерафинированному - без посторонних запахов (затхлости, плесени, горелости и др.)	ГОСТ 32052
Массовая доля веществ, нерастворимых в толуоле, не более	%	0,3	ГОСТ 32052
Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне, не менее	%	60,0	ГОСТ 32052
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более	%	1,0	ГОСТ 32052
Кислотное число, не более	мг КОН /г	36,0	ГОСТ 32052
Перекисное число, не более	½ О ммоль/кг	10,0	ГОСТ 32052
Цветное число по шкале Гарднера, не более	ед	12	-
Вязкость при 25 °С, не более	Па·с	12,0	ГОСТ 32052
Цветное число 10%-ного раствора в толуоле, не более	мг йода	80	ГОСТ 32052
Pb (свинец)	мг/кг	0,1	ГОСТ 32052
Hg (ртуть)	мг/кг	0,05	ГОСТ 32052
Cd (кадмий)	мг/кг	0,05	ГОСТ 32052
As (мышьяк)	мг/кг	0,1	ГОСТ 32052
ГХЦГ (сумма изомеров)	мг/кг	0,2	ГОСТ 32052
ДДТ, ДДД	мг/кг	0,2	ГОСТ 32052
Афлатоксин В1	мг/кг	0,005	ГОСТ 32052
Диоксины	мг/кг	0,00000075	ТР ТС 021/2011
Цезий-137, не более	Бк/кг	60	ГОСТ 32052

 CASC EMEA	Филиал ООО «Каргилл» в г. Новоаннинский	Код документа 8.5.QL.SP.006.B-V6
	Спецификация на лецитин подсолнечный	
	Дата утверждения: 03.11.2025г.	Стр. 2 из 2

Стронций-90, не более	Бк/кг	80	ГОСТ 32052
Сальмонелла в 25 г	-	Отсутствует	-

5. Метод производства

Лецитин подсолнечный - полученный из нерафинированного подсолнечного масла (часть масла, полученная экстракционным путём).

6. Маркировка, упаковка и доставка

6.1 Маркировка

На каждую единицу транспорта с лецитином выдается сертификат качества с указанием:

- наименование и местонахождение производителя;
- наименование пищевой добавки, ее номер E* и тип лецитина;
- номер партии и дата изготовления;
- вес нетто;
- срок годности;
- показатели качества и безопасности;
- символы настоящего стандарта.

6.2 Упаковка и транспортировка

Лецитин подсолнечный транспортируют в цистернах (ж-д, авто), предназначенных для перевозки пищевых продуктов, чистых, сухих, без постороннего запаха, плотно закрывающихся крышками и имеющих нижние сливные устройства, а также устройства для обогрева, поддерживающие температуру от 40 °С до 60 °С.

7. Условия хранения

Лецитин подсолнечный хранят согласно требованиям ГОСТ 32052-2013 в специально предназначенных к контакту с пищевой продукцией закрытых резервуарах, защищенных от солнечного света, при температуре от 40 °С до 60 °С для поддержания продукта в жидком состоянии. Подогрев отгружаемого в зимнее время продукта проводят до температуры не более 60 °С.

Срок годности 9 месяцев при соблюдении условий хранения.

9. Критерии соответствия стандартам пищевой безопасности

Перечень нормативных документов:

ГОСТ 32052-2013 «Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия»;
 ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Руководитель отдела качества

Директор филиала



Ларионова Н.В.

Казак М.С.