

## Ficha Técnica

### 1340 - LECITINA DE SOJA

**Aplicaciones** Alimentación y Cosmética

#### ESPECIFICACIONES

**DESCRIPCIÓN:** Polvo color beige-amarillento, de olor y sabor característico

#### TEST

**Insolubles en acetona**  
**Humedad**  
**Índice de peróxidos**  
**Índice de acidez**  
**Insolubles en tolueno**  
**Insolubles en hexano**  
**Tamaño de partícula <315µm**  
**Recuento total de bacterias**  
**Levaduras**  
**Mohos**  
**Salmonella**  
**Metales pesados (total como plomo)**  
**Plomo**  
**Arsénico**  
**Mercurio**

#### ESPECIFICACIONES (64)

≥ 95 %  
≤ 2 %  
≤ 10 meq/kg  
≤ 35 mg KOH/g  
≤ 0,1 %  
≤ 0.1 %  
≥ 85 %  
≤ 3000 ufc/g  
≤ 100 ufc/g  
≤ 100 ufc/g  
Ausencia/25g  
≤ 1 ppm  
≤ 0,25 ppm  
≤ 0,2 ppm  
≤ 0,1 ppm

#### OBSERVACIONES:

- Cumple: Especificaciones del fabricante.
- Uso Alimentación. Aditivo alimentario E-322.
- Certificados Halal y Kosher.
- El producto es derivado de soja genéticamente modificada.
- Cumple reglamento CE 1829/2003 y CE 1830/2003.

**ALMACENAMIENTO:** Conservar en su embalaje original. Almacenar en lugar seco entre 15 – 30°C. Cerrar el embalaje inmediatamente después de su uso.