

Ficha Técnica

1341-Lecitina de Soja al 60%

PROPIEDADES

LECITINA SOJA AL 60% se produce a partir de semillas de soja. Es una combinación de fosfolípidos naturales como fosfatidilcolina (PC), fosfatidilinositol (PI), fosfatidiletanolamina (PE) y triglicéridos. Es soluble en aceite y no soluble en agua.

CARACTERÍSTICAS

NOMENCLATURA	Lecitina de soja líquida
CÓDIGO	E-322
APARIENCIA	Líquido marrón - ámbar
ACETONA INSOLUBLE	60 % min
HUMEDAD	1 % max
ÍNDICE DE ACIDEZ	30 mgKOH/g
PERÓXIDOS	5 meq/kg max
COLOR GARDNER (10%)	12 max
TOLUENO INSOLUBLE	0,30 % max
HEXANO INSOLUBLE	0,30 % max
VISCOSIDAD 25°C	120 Poise max
COLIFORMES	Ausente / g
E.Coli	Ausente / g
SALMONELA	Ausente / 25g
RECUENTO TOTAL DE PLACAS	3000 ufc/g max
LEVADURAS	100 ufc/g max
HONGOS	100 ufc/g max
ENTEROBACTERIAS	Ausente / g
ARSENICO	3 mg/kg max
PLOMO	2 mg/kg max
MERCURIO	1 mg/kg max

Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto.

APLICACIONES

LECITINA SOJA AL 60% se utiliza en una amplia variedad de aplicaciones de procesamiento de alimentos, básicamente debido a sus excelentes propiedades emulsionantes. La lecitina de soja también tiene varias aplicaciones en productos farmacéuticos, cosméticos y otras aplicaciones industriales.

ALMACENAMIENTO

Se conserva en buenas condiciones durante 18 meses en su envase de origen y a temperatura inferior a 30° C.

REGLAMENTACIÓN

LECITINA SOJA AL 60% no proviene de organismos modificados genéticamente (No GMO)
LECITINA SOJA AL 60% está clasificado como GRAS (generalmente reconocido como seguro).
LECITINA SOJA AL 60% es un aditivo alimentario generalmente permitido de acuerdo con la Directiva de la CE 74/329/CEE y 231/2012.
LECITINA SOJA AL 60% contiene alérgenos: Soja y derivados

HIGIENE Y SEGURIDAD

Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercar llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.
Para más información, solicitar manual de seguridad de producto.