

NOMBRE COMERCIAL	LECITINA DE SOYA
NOMBRE (S) TÉCNICO (S)	LECITINA DE SOYA. E322
PROCEDENCIA	ARGENTINA, BRASIL Y OTROS
USOS	INDUSTRIA ALIMENTICIA Y LA INDUSTRIA EN GENERAL. Como agente Emulsificante y dispersante en preparaciones farmacéuticas, cosméticas, y productos alimentarios, tanto para uso externo como interno. Agente de ablandamiento, modificador de la viscosidad, retenedor de humedad. En la industria alimenticia sirve como emulsionante, estabilizador, agente de ablandamiento, modificador de la viscosidad, retenedor de humedad. Proporciona suavidad de masa y alarga el tiempo de vida útil en los productos panificados. Por su poder Emulsificante se utiliza en: Bebidas, Margarinas, Aderezos, Chocolatería, Galletería, Panificación, Desmoldante, Quesos, Yogurt, Productos cárnicos. Otros Usos: Como humectante y agente dispersante en la molienda del pigmento en pinturas base solvente.
DESCRIPCIÓN	La Lecitina de soya es reconocida como segura (GRAS) por la FDA. Como un aditivo alimentario de usos múltiples en el Título 21 CFR 184.1400. No contiene ningún excipiente. Se trata de una mezcla de lípidos polares (fosfolípidos y glicolípidos), y no-polares (triglicéridos), y una pequeña cantidad de carbohidratos.

CARACTERÍSTICA DE CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
INSOLUBLES EN ACETONA	Mínimo 60.0%	Del fabricante
INSOLUBLES EN HEXANO	Máximo 0.3%	Del fabricante
HUMEDAD	Máximo 1.0%	Del fabricante
ÍNDICE DE ACIDEZ	Máximo 30 (mg KOH/g)	Del fabricante
COLOR GARDNER	Máximo 17	Del fabricante
VISCOSIDAD (DIRECTA A 25°C)	Máximo 12000 cP	Del fabricante
ÍNDICE DE PERÓXIDO	Máximo 5.0 (meq O ₂ /kg)	Del fabricante
MICROBIOLÓGICO		
RECuento EN PLACA	Máximo 1000 UFC/g	Del fabricante
HONGOS Y LEVADURAS	<100 UFC/g	Del fabricante
COLIFORMES TOTALES	<10 UFC/g	Del fabricante
<i>Escherichia coli</i>	Ausente/ g	Del fabricante
<i>Salmonella spp</i>	Ausente/ 25 g	Del fabricante

PRECAUCIONES DE MANEJO	Usar Casco de Seguridad, Guantes y Uniforme de Dotación.
PRECAUCIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado en recipientes cerrados herméticamente, evitando la luz y la humedad. El rango de temperatura óptima para el almacenamiento es 10° - 32 °C. Evitar riesgos de contaminación con otros productos o materiales.
EMPAQUE Y ROTULADO	Garrafas Metálicas por 210 kg. Identificado con Nombre del Producto, Número de Producción, Fecha de Fabricación y Fecha de Expiración.
VIDA ÚTIL	18 Meses de vencimiento con fecha programada cumpliendo con Buenas Prácticas de Manufactura. Mantener un nivel de inventario no mayor a 1 año.

Información adicional

	FICHA TÉCNICA LECITINA DE SOYA	Página 2 de 2
		Fecha Actualización: Enero 03 de 2023

Los datos proporcionados en esta hoja son tomados de la ficha original suministrada por nuestro proveedor, este documento debe utilizarse solo como guía para la manipulación del producto con la precaución adecuada, DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS QUÍMICOS SESAN SAS no asume responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que resulten del uso inapropiado de la mercancía y/o de un uso distinto para el que fue concebida. El usuario debe hacer sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información consignada en la presente hoja según sus propósitos particulares.