

LECITINA SOJA F-1P

PROPIEDADES

LECITINA SOJA F-60L 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 polvo
CÓDIGO	E-322
APARIENCIA	Polvo amarillo claro
FOSFATIDILCOLINA	20 % min
ACETONA INSOLUBLE	97 % min
HUMEDAD	1 % max
ÍNDICE DE ACIDEZ	35 mgKOH/g
PERÓXIDOS	5 meq/kg max
CENIZAS TOTALES	12 % max
TOLUENO INSOLUBLE	0,30 % max
HEXANO INSOLUBLE	0,30 % max
DENSIDAD	0.45 – 0.65 g/cc
COLIFORMES	Ausente / g
E.Coli	Ausente / g
SALMONELA	Ausente / 25g
RECuento TOTAL DE PLACAS	1000 ufc/g max
LEVADURAS	100 ufc/g max
HONGOS	100 ufc/g max
ENTEROBACTERIAS	Ausente / g
ARSENICO	2 mg/kg max
PLOMO	1 mg/kg max
MERCURIO	1 mg/kg max
CADMIO	1 mg/kg max

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

APLICACIONES

LECITINA SOJA F-60L se utiliza en una amplia variedad de aplicaciones de procesamiento de alimentos, básicamente debido a sus excelentes propiedades emulsionantes.

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

LECITINA SOJA F-60L se presenta en envases de 20 Kg.

LECITINA SOJA F-60L se conserva en buenas condiciones durante 18 meses en su envase de origen y a temperatura inferior a 30° C.

REGLAMENTACIÓN

LECITINA SOJA F-60L no proviene de organismos modificados genéticamente (No GMO)
LECITINA SOJA F-60L está clasificado como GRAS (generalmente reconocido como seguro).
LECITINA SOJA F-60L (E 322) es un aditivo alimentario generalmente permitido de acuerdo con la Directiva de la CE 74/329/CEE y 231/2012.
LECITINA SOJA F-60L contiene alérgenos: Soja y derivados



LECITINA SOJA F-1P

HIGIENE Y SEGURIDAD

Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercarse a 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.

CORQUIMIA INDUSTRIAL S.L. garantiza la calidad de sus productos, no pudiéndolo hacer con su comportamiento ni con su aplicación que se realizan fuera de su control.