

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA

DESCRIPCIÓN:

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA se produce a partir de semillas de girasol de alta calidad. El producto no contiene ningún ingrediente que se haya producido a partir de ningún organismo modificado genéticamente (OMG).

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA no contiene ningún alérgeno, por lo tanto, es un ingrediente libre de alérgenos y puede usarse en una variedad de aplicaciones sin la necesidad de mencionar la declaración de alérgenos. Es una combinación de fosfolípidos naturales como la fosfatidilcolina (PC), fosfatidilinositol (PI), fosfatidiletanolamina (PE) y triglicéridos.

CARACTERÍSTICAS

APARIENCIA	Color beige
CÓDIGO	E-322
FOSFATIDILCOLINA	Mín. 20 %
INSOLUBLE EN ACETONA	Mín. 97 %
HUMEDAD	Máx. 1,5 %
ÍNDICE DE ACIDEZ	Máx. 35 mgKOH/g
VALOR DE PERÓXIDO	Máx. 5 meq/kg
CENIZAS TOTALES	Máx. 12 %
INSOLUBLE TOLUENO / HEXANO	Máx. 0,30 %
DENSIDAD	0,45 - 0,64 g/cc
COLIFORMES	Ausencia/g
E. COLI	Ausencia/g
SALMONELA	Ausencia/25g
RECUENTO TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 ufc/g
LEVADURA	Máx. 100 ufc/g
MOHOS	Máx. 100 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	Ausencia/g
ARSÉNICO	Máx. 2 mg/kg
PLOMO	Máx. 1 mg/Kg

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA

MERCURIO	Máx. 1 mg/Kg
CADMIO	Máx. 1 mg/Kg

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

APLICACIONES

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA es ideal para aplicaciones alimentarias y nutricionales que requieren lecitina seca con sabor suave y bajo aroma. Se ha encontrado muy útil en una amplia variedad de aplicaciones de procesamiento de alimentos, básicamente debido a sus excelentes propiedades emulsionantes.

Se usa ampliamente en productos horneados, bebidas instantáneas, productos lácteos en polvo, productos nutricionales, agentes de liberación, etc.

En aplicaciones de panadería, se usa ampliamente para aumentar la retención de humedad, mejorar la maquinabilidad de la masa y como prolongador de la vida útil.

En galletas saladas, galletas, pasteles y tartas, la lecitina mejora la manteca, la dispersión y actúa como agente de liberación.

Valores nutricionales (referidos a 100g de producto):

PROTEÍNA	5,17 g
CARBOHIDRATOS	20,38 g
FIBRA	12,97 g
AGUA	0,85 g
CENIZAS	10,58 g
GRASA TOTAL	50,05 g
- SATURADAS	10,00 g
- MONOINSATURADAS	15,00 g
- POLIINSATURADAS	25,05 g
ENERGÍA	685 Kcal

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA se presenta en envases de 20 kg.

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA se conserva en buenas condiciones durante 18 meses en su envase de origen y a temperatura entre 15-35 °C.

REGLAMENTACIÓN

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA cumple con el Reglamento (UE) 231/2012.

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA no contiene alérgenos.

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA no proviene de organismos modificados genéticamente (No GMO).

LECITINA DE GIRASOL POLVO ALIMENTARIA está clasificado como GRAS (generalmente reconocido como seguro).

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.