

PRESENTACIÓN: Plástico a granel 1000 Kg (IBC), Tambor de tapa abierta o de boca de 200 kg, Cubeta con 20 Kg.

GENERALIDADES: La Lecitina es una mezcla compleja de fosfolípidos polares y no polares combinados con triglicéridos, ácidos grasos y carbohidratos. Se obtiene en la fabricación de aceite de **girasol**. Es una Lecitina ultrafiltrada para mejorar su claridad.

COMPOSICIÓN: Lecitina de girasol.

GRADO: Alimenticio.

ORIGEN: Vegetal.

LUGAR DE ORIGEN: Italia.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

ASPECTO:	Fluido viscoso, brillante.
COLOR:	Ámbar oscuro.
OLOR:	Característico.
SABOR:	Suave, característico.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

HUMEDAD:	1.0 % máx.	AOCS Ja 2b - 87
MATERIAL INSOLUBLE EN ACETONA:	60 % mín.	AOCS Ja 4 - 46
ÍNDICE DE ACIDEZ:	35 mg KOH/g máx.	AOCS Ja 6 - 55
INSOLUBLES EN TOLUENO:	0.3 % máx.	AOCS Ja 3 - 87
VISCOSIDAD (25° C):	12.5 Pa/s máx.	AOCS Ja 10 - 87

Dispersable en agua, soluble en grasas y aceites y parcialmente soluble en etanol.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

MICROBIOLÓGICO	ESPECIFICACION	METODOS DE ANALISIS
Salmonella (/375g)	Negativo	FDA-BAM 8th Ed.
E coli (25/g)	<3 Max	FDA-BAM 8th Ed.
Coliformes (25/g)	10 Max	FDA-BAM 8th Ed.
Cuenta Estándar en Placa (/g)	1,000 Max	FDA-BAM 8th Ed.
Hongos y Levaduras (/g)	30 Max	FDA-BAM 8th Ed.

ALMACENAMIENTO: Almacenar el producto envasado en un lugar seco entre 15 – 35°C, en embalaje original hasta su uso. Volver a cerrar embalaje inmediatamente después de su uso. El producto puede presentar separación. La separación no tiene efectos sobre la capacidad emulsionante. El



LECITINA CEREALSUN F-60
LECITINA DE GIRASOL
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

producto entregado a granel debe almacenarse en un tanque adecuado y limpio equipado con sistema de calefacción. (agua caliente indirecta máx. 50°C) y protegido de cualquier contaminación potencial.

Estibar: 4 tambores por tarima y no más de 3 tarimas por estiba.

VIDA ÚTIL:

Hasta 12 meses después de su fabricación, en envase cerrado y en condiciones recomendadas de almacenamiento.

USOS:

Como emulsificante para la industria alimentaria.

Cumple con las Normas del país de origen y su uso es permitido por el *Acuerdo en el que se determina el uso de Aditivos y Coadyuvantes*. Para su dosificación y limitaciones se recomienda consultar la NOM del producto.

Fecha Oct.. 27, 2023	Revisión 01	Página 2/2
-------------------------	----------------	---------------

