

Ficha Técnica

1342- Lecitina de Girasol al 60%

DESCRIPCIÓN:

Lecitina de Girasol al 60% 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 al 60% 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	Marrón oscuro
CÓDIGO	E-322
INSOLUBLE EN ACETONA	Mín. 60%
HUMEDAD	Máx. 1%
ÍNDICE DE ACIDEZ	35 mgKOH/g
VALOR DE PERÓXIDO	Máx. 5 meq/kg
COLOR GARDNER (10%)	Máx. 14
VISCOSIDAD A 25 °C	Máx. 120 Poise
COLIFORMES	Ausencia/g
E. COLI	Ausencia/g
SALMONELA	Ausencia/25g
RECUENTO TOTAL EN PLACA	Máx. 3000 ufc/g
LEVADURA	Máx. 100 ufc/g
MOHOS	Máx. 100 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	Ausencia/g
ARSÉNICO	Máx. 3 mg/kg
PLOMO	Máx. 2 mg/Kg
MERCURIO	Máx. 1 mg/Kg

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

Ficha Técnica

1342- Lecitina de Girasol al 60%

APLICACIONES

LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA S-60 es muy útil en una amplia variedad de aplicaciones de procesamiento de alimentos, básicamente debido a sus excelentes propiedades emulsionantes. LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA S-60 se usa ampliamente en recubrimientos de chocolate y compuestos para alterar la viscosidad, como un emulsionante y como un sustituto para reducir el uso costoso de la manteca de cacao. En aplicaciones de panadería, la lecitina se usa ampliamente para aumentar la retención de humedad, incluso mezclar, mejorar la maquinabilidad de la masa y como extensor de vida útil. En galletas, pasteles y tartas, la lecitina mejora el acortamiento, la dispersión y actúa como agente de liberación. Además de los alimentos, la lecitina también tiene diversas aplicaciones en industrias farmacéuticas, cosméticas y otras aplicaciones industriales.

Valores nutricionales (referidos a 100g de producto):

PROTEÍNA	0 g
CARBOHIDRATOS	5 g
FIBRA	0 g
AGUA	0.5 g
CENIZAS	4.5 g
GRASA TOTAL	90 g
- SATURADAS	17 g
- MONOINSATURADAS	19 g
- POLIINSATURADAS	64 g
ENERGÍA	830 Kcal

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA S-60 se presenta en envases de 200, 240 y 1000 kg.

LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA S-60 se conserva en buenas condiciones durante 18 meses en su envase de origen y a temperatura entre 15-40 °C.

Ficha Técnica

1342- Lecitina de Girasol al 60%

REGLAMENTACIÓN

LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA S-60 cumple con el Reglamento (UE) 231/2012.

LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA S-60 no contiene alérgenos.

LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA S-60 no proviene de organismos modificados genéticamente (No GMO).

LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA S-60 está clasificado como GRAS (generalmente reconocido como seguro).

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.

