	ESPECIFICACION TECNICA		Código ET.CAL - 21 Revisión: 09	Página 1 de 2
	LECITINA DE SOJA			
Fecha Emisión: 02/05/2016			Fecha Vigencia: 05/05/2016	

Autor	Belén Farías	Responsable de Laboratorio		02/05/2016
Revisión	Maricel Gaitán	Responsable de Calidad		03/05/2016
Aprobación	Fabián Dadin	Gerente General		05/05/2016

1. DESCRIPCIÓN /COMPOSICIÓN

Es un producto de origen vegetal obtenido del secado de una mezcla compleja de fosfátidos insolubles en acetona proveniente del desgomado acuoso del aceite crudo de soja, compuesta en su mayor parte por fosfolípidos (fosfatidilcolina, fosfatidiletanolamina y fosfatidilinositol) y aceite crudo de soja.

Nº de INS: 322 (I)
Nº de CAS: 8002-43-5

2. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

Análisis	Parámetros	Técnica empleada
Aspecto	Fluido de coloración ámbar	N/A
Color Gardner	12 máximo	AOCS Ja 9-87 (5% en vaselina)
Humedad	1 % máximo	AOCS Ja 2-46
Insoluble en Acetona (IA)	62% mínimo	AOCS Ja 4-46
Índice de Peróxidos	5 meqO ₂ /kg máximo	AOCS Ja 8-87
Índice de Acidez	30 mgKOH/g máximo	AOCS Ja 6-55
Insoluble en Hexano	0,3% máximo	AOCS Ja 3-87
Viscosidad	120 poises máximo, a 25°C	AOCS Ja 10-87

3. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Parámetros	Técnica empleada
Recuento de bacterias aerobias	1000 UFC/gr Máx.	3M
Coliformes Totales	<10 UFC /g.	3M
Salmonellas	Ausencia en 25 g.	ISO 6579:2002/Cor.1:2004(E)
Recuento de hongos y Levaduras	100 UFC/ gr. Máx.	3M


4. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las materias primas y el producto terminado se encuentran sujetas a un plan de muestreo en busca de ciertos contaminantes cumpliendo con:

- Metales pesados
- Pesticidas
- Dioxinas
- Aflatoxinas

5. INFORMACION NUTRICIONAL

VALOR ENERGETICO	886 Kcal/g
CARBOHIDRATOS	<1,0 %
PROTEINA	<1,0 %
GRASA SATURADA	20,9 %
GRASA TOTAL	98,4 %
GRASA TRANS	0,2 %
FIBRA ALIMENTARIA	<1,0 %
SODIO	0,09 mg/g

	ESPECIFICACION TECNICA	Código ET.CAL - 21 Revisión: 09	Página 2 de 2
	LECITINA DE SOJA		
Fecha Emisión: 02/05/2016		Fecha Vigencia: 05/05/2016	

6. PRESENTACIÓN

A GRANEL EN CAMIONES	
TAMBORES METÁLICOS SANITARIOS / PLÁSTICOS	
BULK CONTAINER DE 1000 KG.	
FLEXITANKS	
ISOTANKS	

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

- A temperatura ambiente, almacenar en lugar cerrado y seco, protegido de polución ambiental, sin quitarle las tapas correspondientes y sin exponer al sol.
- A temperaturas menores de 15° C tiende a incrementar su viscosidad, pudiéndose presentar una separación de fases y exigir la necesidad de leve agitación antes de su uso.

8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Producto 100% de Soja.

No contiene el resto de los alérgenos declarados en la Directiva 2007/68/CE de la comisión.

9. VIDA ÚTIL: 18 meses, en envase cerrado, manteniendo condiciones de almacenamiento.

10. APLICACIONES: En todas las industrias donde la emulsión juega un papel importante como ser:

- ✓ Alimenticias: panificación, quesería, confituras, fabricación de fideos y pastas, grasas y aceites, aderezos, productos instantáneos, chocolates, margarinas, alimentos balanceados, etc.
- ✓ No alimenticias: adhesivos, absorbentes, cosméticas, farmacéuticas, colorantes, tinturas, fertilizantes, pieles, cueros, recubrimientos y pinturas, pesticidas, textiles, etc.

11. ANEXOS: Se adjunta hoja de seguridad del producto.

CG-21-017-15	RNE: 21-112416	RNPA: 21-087873
Certificaciones:		
 KOSHER	 HALAL	 GMP006875
	 HACCP	 Establecimiento Elaborador Habilitación: Nº 9384/A/E Certificado Nº: 12-528/A