



FICHA TÉCNICA LECITINA DE SOYA FEED GRADE CTLEC-FG-2000

Nombre del producto

Lecitina de soya.

Forma Física

Líquido.

Tipo de envases y/o presentación del producto

Granel.

Descripción

Este es un producto natural obtenido a partir de la soja compuesto por fosfolípidos y aceite de soja.

Aplicaciones

Es utilizado como ingrediente en la elaboración de alimentos para consumo animal.



Características Físico-Químicas		
Análisis	Método Analítico	Especificación
Insolubles En Acetona (%)	AOCS Ja 4-46	Min 60
Viscosidad (P 25°C)	AOCS Ja 10-87	80-120
Color Gardner	AOCS Ja 9-87 (Dilución al5% con Vaselina)	Max 9
Insoluble En Hexano (%)	AOCS Ja 3-87	Max 0,3
Humedad (%)	AOCS Ja 2-46	Max 1
Índice De Acidez (Mg Koh / G)	AOCS Ja 6-55	Max 12
Índice De Peróxido	AOCS Ja 8-87	Max 5

Parámetros Microbiológicos		
Análisis	Método Analítico	Ausencia En 25g
Salmonela	ISO 6579:2002	Ausencia en 25 g
Hongos y Levadura	ISO 21527-2-2008	10° CFU/gr

*Registro De Establecimiento Elaborado Senasa : Tcha 9541/A/E; Pgsms 9487/A/E

*Registro De Producto Senasa : 13-566/A

Envasado O Tipo De Despacho

- Tambores de tapa móvil – peso neto 200 kg.
- Tambores tapa fija- peso neto 200 kg
- Contenedor descartable (big bag) – peso neto 900/1100kg
- Otros envases están disponibles con previa consulta
- Granel flexis- peso neto 23 tn / ISO – peso neto: 25 tn . aprox



Transporte

El transporte deberá encontrarse en condiciones de limpieza adecuadas en el momento de la carga.

Almacenamiento

- Para lecitina envasada: Conservar en contenedor cerrado. La temperatura de almacenamiento debe estar en promedio por encima de los 16 °C . El almacenamiento por debajo de esta temperatura puede provocar la separación de las fases y exigir la necesidad de leve agitación antes de su uso.
- Para lecitina envasada: Conservar en tanques cerrados con adecuada limpieza y desinfección. La temperatura de almacenamiento debe estar en promedio por encima de los 16°C.

El almacenamiento por debajo de esta temperatura puede provocar la separación de las fases y exigir la necesidad de leve agitación antes de su uso.

Fecha De Vencimiento

- Tiempo de conservación para la lecitina envasada: 1 año en las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente.
- Tiempo de conservación para lecitina a granel: 6 Meses en las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente.