

Nome do produto: Lecitina de Soja

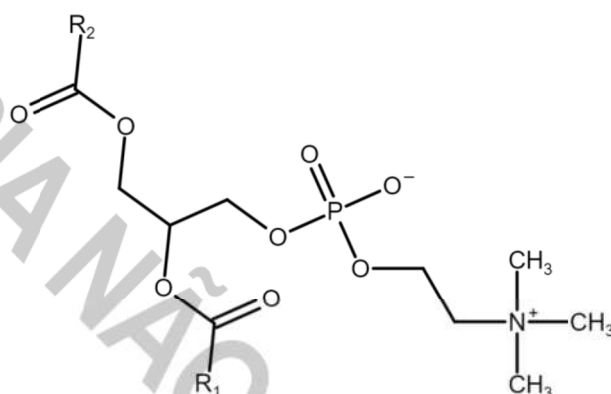
Sinônimo: Lecitina, fosfatidicolina.

INCI Name: LECITHIN

INS: 322(i)

Nº CAS: 8002-43-5.

Fórmula estrutural ilustrativa:



R₁, R₂ = resíduos de ácidos graxos

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

A Lecitina de Soja é um composto orgânico, rico em fósforo, formado por glicolípidos, triglicéridos e fosfolípidos (tais como: fosfadilcolina, fosfadiletanolamina e fosfadilinositol), obtido através da degomagem do óleo de soja bruto. É um fluido viscoso, de coloração âmbar, com odor e sabor característico e isento de rançozidade, odores e sabores estranhos.

A Lecitina de Soja está em conformidade com os padrões estabelecidos no FCC (Food Chemical Codex).

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Cor Gardner (puro)	-	Máx. 16
Cor Gardner (solução 5%)	-	Máx. 10
Umidade - Karl Fisher	%	Máx. 1,00
Insolúveis em Acetona	%	Mín. 62,00
Insolúveis em em Hexano	%	Máx. 0,30
Índice de acidez	mg KOH/g	Máx. 30,0
Índice de peróxido	mEq/kg	Máx. 5,0
Viscosidade a 25 °C	P	Máx. 120,0

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E DE METAIS PESADOS*:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Contagem total em placas	UFC/g	Máx. 1000
Bolores e leveduras	UFC/g	Máx. 100
Coliformes totais	NMP/g	Máx. 10
Escherichia coli	NMP/g	Máx. 10
Salmonella spp.	-	Ausente em 25 g
Chumbo	mg/kg	Máx. 1

*Monitoramento periódico, não realizado lote a lote.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Para cada 100 g	
Valor energético	800 kcal
Carboidratos	4,0 mg
Proteínas	0,0 g
Gorduras totais	74,0 g
Gorduras trans	0 g
Ácidos graxos saturados	15,0 g
Ácidos graxos monoinsaturados	13,0 g
Ácidos graxos poli-insaturados	42,0 g
Colesterol	0 mg
Fibra alimentar	0,0 g
Ferro	2,0 mg
Sódio	20,0 mg
Fósforo	1700,0 mg
Cálcio	80,0 mg
Vitamina E	5,0 g

APLICAÇÕES:

A Lecitina de Soja é muito utilizada na indústria alimentícia como emulsificante e antioxidante em diversos tipos de alimentos, como balas, caramelos, confeitos, bebidas, aperitivos, biscoitos, bolos, tortas, sorvetes, cereais matinais, pães, massas, cremes vegetais, molhos, sopas, caldos, entre outros. É usada também como estabilizante em leite de coco e como antiemectante em queijos processados. Além disso, pode ser empregada como coadjuvante de tecnologia em frutas secas ou desidratadas, como lubrificante, agente de moldagem ou desmoldagem.

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

LECITINA DE SOJA

Data: 15/08/2022

Página 3 de 3

Na indústria de cosméticos pode ser utilizada como emulsionante, agente antiestático, condicionador da pele e emoliente. É empregada na formulação de cremes e loções, por se tratar de um produto que trabalha na restauração e manutenção da hidratação da pele, formando uma barreira protetora no local aplicado.

Na indústria química é usada como dispersante, umectante e antissedimentante em tintas, plásticos, borrachas, lubrificantes e graxas.

INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS:

Contém derivados de soja.

INFORMAÇÕES DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (GMO):

Produto fabricado a partir da matéria-prima soja, sem garantia de Padrão de Identidade Preservada Não-OGM. Entretanto, as espécies doadoras possuem o processo de aprovação comercial de organismos geneticamente modificado pelo Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicação – Comissão Técnica de Biossegurança (CTNBio), conforme o Resumo Geral das Plantas Geneticamente modificados aprovadas para Comercialização.

MANUSEIO E ESTOCAGEM:

Ao manusear, usar equipamento de proteção individual adequado, como óculos de segurança com proteção lateral, luvas de segurança, avental, vestimenta de proteção adequada e calçados de segurança.

Armazene em local seco, fresco e bem ventilado, ao abrigo da luz solar. Mantenha o recipiente fechado, armazenado em temperatura ambiente. Manter o produto em embalagem lacrada, evitando a exposição a umidade, para a garantia das características de qualidade. Conservar na embalagem de origem.