



# LECITINA DE SOYA IMPORTADO

Ficha técnica

CÓDIGO

BL-FT-CAL-001

VERSIÓN

001

FECHA DE ACTUALIZACIÓN

2024-10-02

FECHA DE EMISIÓN

2024-10-02

PÁGINA

1/2

## DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de las gomas del aceite de soya y contiene del 30 a 35% de aceite, es una mezcla de fosfátidos combinados con triglicéridos, ácidos grasos, tocoferoles y carbohidratos.  
Es dispersable en agua, se disuelve en aceites y grasas, y presenta solubilidad parcial en etanol.

## PRESENTACIÓN:

IBC de 1 TM

## CAUSAS DE RECHAZO:

Cualquier incumplimiento en las especificaciones y olor objetable.

## ALMACENAMIENTO:

Almacenar en recipientes herméticamente cerrados. MANTENER ALEJADO DE LA LUZ Y LA HUMEDAD.  
No se debe almacenar junto a productos químicos peligrosos.

## VIDA ÚTIL:

Válido por 12 meses desde la fecha de fabricación, almacenado a temperatura ambiente.

## CONDICIONES DE MANEJO:

Seguir la rotación constante. Mantener en ambiente fresco y seco. El producto no está calificado como peligroso para su uso. La viscosidad depende de la temperatura ambiental (a menor temperatura, mayor viscosidad). Las lecitinas no se deben calentar a temperaturas superiores a 60°C, por sus efectos en el color y deterioro del producto.  
Se pueden restituir a temperaturas entre 45°C y 60°C, con agitación, si se aplica esto, no se afecta la calidad del producto.

### ELABORADO POR:

**NOMBRE:** Sergio Cotto  
**CARGO:** Jefe de Calidad  
**FIRMA:**

### APROBADO POR:

**NOMBRE:** Julio C. Campozano  
**CARGO:** Gerente Técnico  
**FIRMA:**

# LECITINA DE SOYA IMPORTADO

Ficha técnica

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA
BL-FT-CAL-006	001	2024-10-02	2024-10-02	2/2

## ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS
Parámetros físicos		
Apariencia	Líquido fluido viscoso, color ámbar o café	Sensorial
Olor	Característico	Sensorial
Textura	Pegajoso al tacto	Sensorial
Parámetros químicos		
Humedad	<1.00 %	AOCS Ja 2b-87
Índice de acidez (expresado como Ácido oleico)	<30.00 mg KOH/g	AOCS Ja 6-55
Índice de peróxido	< 5 mEq/Kg	AOCS Ja 8-87
Viscosidad (25 °C)	Min 60 – Max 120 Ps	AOCS Ja 10-87
Parámetros microbiológicos		
Mesófilos Aerobios	Max 1000 UFC/ml	
Hongos y levaduras	Max 100 UFC/ml	AOAC Hongos
E. Coli	Negativo	AOAC Coliformes
Salmonella	Negativo/ 25 gr	AOAC Salmonella
Otros parámetros		
Color Gardner	<12	AOCS Ja 9-87
Metales pesados (Pb, Cd, Hg)	Max 10 ppb	Legislación UE

**ELABORADO POR:**

NOMBRE: Sergio Cotto  
CARGO: Jefe de Calidad  
FIRMA:

**APROBADO POR:**

NOMBRE: Julio C. Campozano  
CARGO: Gerente Técnico  
FIRMA: