

## 1. DESCRIÇÃO

A Lecitina de Soja é uma mistura de fosfolipídeos composta por glicolipídeos, triglicerídeos e fosfatídeos. Os principais fosfatídeos constituintes são: fosfatidilcolina, fosfatidiletanolamina e fosfatidilinositol.

A Lecitina de Soja da Selecta é não-transgênica (NON-GMO – não geneticamente modificada) – certificada pelo programa de identidade preservada da Selecta HARD IP.

Demais certificações: GMP B2 B3, Kosher, Halal, ProTerra

Fórmula:  $C_{42}H_{84}NPO_9$ .

Aspecto: Líquido fluído e viscoso

Coloração: Âmbar

Odor: Característico

Sabor: Característico

Solubilidade: Insolúvel em água, solúvel em álcool e éter.

## 2. COMPOSIÇÃO

ó leo de Soja, ácido graxo e peróxido de hidrogênio.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

## 3. ESPECIFICAÇÕES

Umidade, KF (%)	max. 0,7
Peróxidos (mEq O <sub>2</sub> /kg)	max. 3,0
Índice de acidez (mg KOH/g)	max. 30,0
Insolúveis em acetona (%)	mín. 62,0
Insolúveis em hexano (%)	max. 0,1
Cor Gardner (Solução 10% p/p)	max. 10,0
Viscosidade a 25°C (Poise)	max. 150,0
Contagem padrão em placas (UFC/g)	<1,0x10 <sup>3</sup>
Bolores e leveduras (UFC/g)	<10 <sup>2</sup>
Coliformes termotolerantes (UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>
Coliformes fecais (UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>
Salmonella / 25g	Ausente

+55 (62) 3239-6000 (Tel)

+55 (62) 3239-6030 (Fax)

Av. Deputado Jamel Cecílio, 2496 – Goiânia/GO – Brasil – 74.810-210

Rod. MG 29, km 2,6 – Araguari/MG – Brasil – 38.446-300

[selecta@selecta.com.br](mailto:selecta@selecta.com.br)

[www.selecta.com.br](http://www.selecta.com.br)

#### 4. EMBALAGEM

---

A granel (Isotânque e Isoflex)

#### 5. CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

---

Manter estocado em local seco e temperatura inferior a 40°C.

#### 6. VALIDADE

---

18 meses a partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem.

#### 7. UNIDADE DE PRODUÇÃO

---

Sementes Selecta S.A. – Rodovia MG-029 Km 2,6 – CEP 38.446-306 - Araguari – MG - Brasil

*A lecitina é produzida segundo os critérios de boas práticas de fabricação, em conformidade com os níveis toleráveis da matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas e contaminantes inorgânicos.*

#### 8. APLICAÇÕES

---

*A lecitina é utilizada como agente emulsionante, umectante ou dispersante em produtos comestíveis, na formulação produtos farmacêuticos, químicos, para alimentação humana e animal.*

*Para orientações específicas sobre as diferentes aplicações, consulte um profissional habilitado de sua confiança.*



+55 (62) 3239-6000 (Tel)

+55 (62) 3239-6030 (Fax)

Av. Deputado Jamel Cecílio, 2496 – Goiânia/GO – Brasil – 74.810-210

Rod. MG 29, km 2,6 – Araguari/MG – Brasil – 38.446-300

[selecta@selecta.com.br](mailto:selecta@selecta.com.br)

[www.selecta.com.br](http://www.selecta.com.br)