

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO		
	Código: 001 NCM: 29232000	Versão: 1.000	Data: 20.04.2018

LECITINA DE SOJA

Descrição

Produto resultante do Óleo Bruto de Soja (Glycine Max. L. Merrill). Líquido viscoso de coloração marrom, de sabor e odor característico.

Nome químico: Fosfatidilcolina. Aditivo Alimentar E 322.

Ingredientes

Óleo de Soja Refinado e Ácido Graxo Vegetal.

Não contém Glutén.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA

Aplicação

Indústrias alimentícias, farmacêuticas e químicas em geral.

Características físico-químicas

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
N	Umidade	%	máx. 0,50
N	Acidez	mgKOH/g	máx. 16,0
N	Índice de Acidez	mgKOH/g	máx. 32,0
N	Índice de Peróxido	MeqO ² /Kg	máx. 5,00
N	Insolúvel em Acetona	%	Mín. 62,0
N	Cor Gardner	---	Máx. 10
N	Viscosidade à 25°C	Poise	Mín. 80
N	Insolúvel em Hexano	%	Máx. 0,20

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

Características microbiológicas

(ANVISA. RDC nº 12/2001).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Escherichia Coli	NMP/g	máx 0,3
M	Estafilococcus Coag. Positiva	UFC/g	máx. 100
M	Bolores e Levedura	UFC/g	máx. 100
M	Mesófilos	UFC/g	máx. 100
M	Coliformes Totais	NMP/g	máx. 5
M	Salmonella spp.	em 25 g	Ausente

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

Pesticidas

(Referências: Monografia de Pesticidas ANVISA).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Pesticidas Organoclorados inorg	mg/kg	Ausente
M	Pesticidas Nitrogenados	mg/kg	Ausente
M	Pesticidas OC, PY e PCBs	mg/kg	0,2

Informação Nutricional (Porção 10 g: 1 colher de sopa)

Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	64 kcal (260 KJ)	5
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	7 g	14
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	0 g	0

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.

Contaminantes inorgânicos

(ANVISA. RDC nº 42/2013; MS. Portaria nº 685/1998).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Arsênio	mg/kg	Máx. 0,10
M	Chumbo	mg/kg	Máx. 0,10
M	Cobre	mg/kg	Máx. 0,10

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas

(ANVISA. RDC nº 14/2014).

Atributo		Unidade	Limite
M	Cinzas insolúveis em ácido	%	Máx. 1,5
M	Ácaros mortos	Unidade	Máx. 5

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

Certificações

HACCP/KOSHER

Deteção de OGM (Organismo Geneticamente Modificado)

Produto obtido a partir de grãos de soja geneticamente modificados. A espécie doadora do gene é a *Agrobacterium Tumefaciens*

Embalagem	Transporte	Armazenamento	Validade
Granel	Caminhão tanque ou isotank previamente inspecionado, com capacidade de 13 t a 30 t. Temperatura ambiente	Tanque de aço inox ou aço carbono revestido com resina epóxi grau alimentício. Com temperatura controlada (temperatura ambiente).	12 meses a partir da data de fabricação, desde que estocado adequadamente.
Tambor aço (200 litros) Bag in Box de 1000 kg.	Realizado em veículo lonado ou em veículo Baú. Evitando exposição ao sol, podendo ser paletizado de acordo com a necessidade do cliente	Ambiente fresco, seco e ao abrigo de luz solar. Sempre à temperatura ambiente e com boa circulação de ar, distante de paredes, fornos e outros produtos com odores fortes (desinfetantes, essências e etc).	12 meses a partir da sua data de fabricação.