

LECITINA DE SOJA / SOY LECITHIN

1. Identification / identificación

Name / Nombre: SOY LECITHIN / LECITINA DE SOJA

2. Description / descripción

It is a natural product obtained from selected food grade soybeans, soy lecithin is obtained by degumming soybean oil and consists of a mixture of acetone-insoluble phosphatides combined with varying amounts of other substances such as triglycerides, fatty acids and carbohydrates. It is a natural emulsifier and acts synergistically with other emulsifiers. It is used in the food industry as a synergistic natural emulsifying and stabilizing agent. The main users are the biscuits, bakery, chocolate, dairy, confectionery and confectionery industries.

Es un producto natural obtenido de soja seleccionada de grado alimenticio, la lecitina de soja se obtiene al desgomar el aceite de soja y consiste en una mezcla de fosfátidos insolubles en acetona combinados con cantidades variables de otras sustancias como triglicéridos, ácidos grasos y carbohidratos. Es emulsionante natural y actúa de forma sinérgica con otros emulsionantes. Se utiliza en la industria alimentaria como un agente emulsionante y estabilizador natural sinérgico. Los principales usuarios son las industrias de galletas, panadería, chocolate, lácteos, dulces y confitería.

3. Specifications / especificaciones

Characteristics / Características	Specification / Especificación
Insoluble in acetone / Insoluble en acetona (%)	Mín. 62
Acid number / Índice de acidez mgKOH / g	Máx. 30
Viscosity / Viscosidad 25°C	Max. 120
Humidity / Humedad, %	Máx. 1
Insoluble in hexane / Insoluble en hexano, %	Máx. 1,0
Peroxide / Peróxido, mEq / kg	Máx. 5

4. References / Referencias bibliográficas

Manufacturer Specification/ Especificación del fabricante