

Rapeseed Lecithin Powder – Food Grade NON-GMO (RP-96)

Rapeseed Lecithin Powder is key ingredient used in various food applications. It is commonly used in breads, bakeries, chocolates, biscuits, wafers, margarines, pastries, instant food mixes, whipped creams etc. It has versatile function as emulsifier, wetting agent, stabilizers, dispersing agent, release agent, antioxidant & nutritional supplement which makes it an ideal food additive.

Physical Characteristics

Appearance: Light Brown colored powder Odour: Flat, no extraneous flavor

Chemical Characteristics

Sr.No	Name Of Analysis	Specification
1	Phosphatidies (As Acetone insoluble %)	Min 96
2	Moisture (%)	Max 1
3	Acid Value (mgKOH/g)	Max 35
4	Peroxide Value (meq/kg)	Max 5
5	Hexane Insoluble (%)	Max 0.3
6	Heavy Metals (Lead & Mercury)	Max 5 ppm

Microbiological Levels

1	Total Plate Count	Max 1000/g
2	Enterobacteriaceae	Absent in 1g
3	E.Coli	Absent in 1g
4	Yeast & Mould	Max 100 /g
5	Salmonellae	Absent

Aplicaciones:

El polvo de lecitina de colza es un ingrediente clave utilizado en diversas aplicaciones alimentarias. Se usa comúnmente en panes, panaderías, chocolates, galletas, obleas, margarinas, pasteles, mezclas de alimentos instantáneos, cremas batidas, etc. Tiene una función versátil como emulsionante, agente humectante, estabilizadores, agente dispersante, agente de liberación, antioxidante y suplemento nutricional que lo convierte en un aditivo alimentario ideal.

Almacenamiento: Debe mantenerse en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa. El área debe estar libre de roedores, insectos y productos químicos tóxicos.

Embalaje: Disponible en caja de cartón corrugado de 20 kg

Duración: 24 meses a partir de la fecha de fabricación cuando se almacena en el embalaje original sin abrir a menos de 25°C.