

Soya Lecithin Powder – Food Grade NON-GMO SP 97

Soya 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: Cream colored powder Odour: Flat, noextraneous flavor

Chemical Characteristics

Sr. No	Name Of Analysis	Specification
1	Phosphatidies (As Acetone insoluble %)	Min 97
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 & Arsenic)	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 /375g

Aplicaciones:

- Pan: lo hace mejor maquinable, estabiliza el proceso de fermentación
- Galletas y obleas: mejor emulsificación de la grasa, mejor retención de agua
- Chocolate: ayuda a reducir el costo de la manteca de cacao
- Goma de mascar: hace que se pueda mecanizar mejor, retrasa el secado y contribuye a una liberación de sabor más duradera
- Caramelos: evita la recristalización del azúcar, crea una distribución homogénea de la grasa

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.