

Soya Lecithin Powder – Technical Grade (SP-96T)

Características físicas - Physical Characteristics

Apariencia: Polvo de color marrón claro a marrón

Olor: Sin sabor, sin sabor extraño

Appearance: Light Brown to Brown colored powder

Odour: Flat, no extraneous flavor

Características químicas - Chemical Characteristics

Sr. No	Name Of Analysis	Specification
1	Phosphatidies (As Acetone insoluble %)	Min 96
2	Moisture (%)	Max 1.5
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

Shelf Life: 18 months from the date of manufacturing when stored in unopened original packing at < 25°C.

Storage: Should be kept in cool & dry place, away from direct sunlight. Area should be free from rodents, insects, and toxic chemicals.

Packing: Available in 20Kg box/bag packing

Vida útil: 18 meses a partir de la fecha de fabricación cuando se almacena en el embalaje original sin abrir a < 25 °C.

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/bolsa de 20 Kg.