

## Soya Lecithin Liquid – Food Grade NON-GMO (SL-62)

Soya Lecithin Liquid 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: Golden Brown to Orange colored Liquid Odour: Flat, no extraneous flavor

### Chemical Characteristics

Sr. No	Name Of Analysis	Specification
1	Phosphatidies (As Acetone insoluble %)	Min 62
2	Moisture ( %)	Max 1
3	Acid Value (mgKOH/g)	Max 30
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

### Aplicaciones:

- Industria Cosmética
- Recubrimientos Industriales
- Procesamiento de alimentos
- Aplicaciones de confitería

**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 barriles MS y HDPE de 200 kg / barriles HDPE de 235 kg / IBC de 1000 kg / Flexitank / ISO tank.

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