

Sunflower Lecithin Granules (SFG-95)

Pure Sunflower Lecithin Granules with high concentration of phospholipids derived from Sunflower lecithin.

Physical Characteristics

Appearance: Light Brown to cream-colored granules with max 5% fines Odour: Neutral flavor, typical of Sunflower lecithin

Chemical Characteristics

Sr. No	Name Of Analysis	Specification
1	Phosphatidies (As Acetone insoluble %)	Min 95
2	Moisture (%)	Max 0.5
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

Aplicaciones:

- Espolvoreado sobre cereales, yogur, helado, etc.
- Mezclado en sopas, aderezos para ensaladas, salsas y productos horneados.
- Envasado en cápsulas de gelatina dura o blanda.
- Consumido por vía oral.

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.