

# ALCOLEC® EM ENZIMA-MODIFICADA EN POLVO

## INFORMACIÓN TÉCNICA

### DESCRIPCIÓN

**ALCOLEC® EM** es una lecitina en polvo dispersable en agua que ha pasado por una modificación enzimática. Utilizando una enzima kosher, el proceso involucra el fraccionar o hidrolizar uno de sus ácidos grasos, comúnmente referido como lisolectina. El producto resultante tiene significativamente una superficie-activa con propiedades mejoradas, teniendo un valor HLB de 9. **ALCOLEC® EM** es un excelente emulsificador aceite en agua, y es altamente efectiva para unir aplicaciones alimenticias con base de almidón.

### ESPECIFICACIONES

Estado Físico:	Polvo
Insolubles en acetona:	Mínimo 97%
Insolubles en hexano:	Máximo 0.3%
Humedad:	Máximo 1.5%
Valor Ácido:	Máximo 36
Valor de peróxido:	Máximo 10 meq/kg.
Color (Gardner sin diluir):	Bronceado ligero

### ETIQUETADO

**Alcolec® EM** es etiquetado como sigue: "Lecitina de Soya con Enzima-Modificada". **Alcolec® EM** es generalmente reconocida como segura (GRAS). **Alcolec® EM** cuenta con aprobación kosher.

### PRESENTACIÓN

**Alcolec® EM** es empacado en una caja nueva con cara de papel kraft conteniendo 20 kg (44.09 lbs.) de peso neto en una poli-bolsa sellada por calor.

### ALMACENAMIENTO

La temperatura de almacenamiento no debe de exceder de 25°C (75°F). **Alcolec® EM** es un material higroscópico. Almacenar en su contenedor original, seco y sellado. La vida típica de anaquel es de aproximadamente 2 años en su contenedor original sin abrir.

Fecha: 25/08/09