

## INFORMACIÓN TÉCNICA

### DESCRIPCIÓN

**ALCOLEC® F100** es una lecitina de soya libre de aceite con un ligero tono bronceado. Contiene un alto nivel de fosfolípidos naturales funcionales de lecitina. Este producto cumple con el Food Chemicals Codex.

### ESPECIFICACIONES

Estado Físico:	Polvo
Insolubles en acetona:	Mínimo 97%
Valor Ácido:	Máximo 35%
Color:	Bronceado medio/Amarillo
Humedad:	Máximo 1.1%
Valor de peróxido:	Máximo 4 meq/kg.
Hexano insolubles:	Máximo 0.02%

**ALCOLEC® F100** se encuentra disponible con Dióxido de Silicio para promover fluidez.

### CARACTERÍSTICAS / USOS

**ALCOLEC® F100** es adecuado para alimentos así como para aplicaciones industriales. **ALCOLEC® F100** es altamente concentrado en los componentes fosfolípidos naturales de la lecitina de soya y cuenta con un sabor y olor suave.

Sus mayores funcionalidades son:

- Instantaneización de la leche en polvo, polvos para bebidas de cocoa, polvos de pastelería, proteínas en polvo, mezclas gravy, mezclas pasteles, etc. El rango de niveles recomendados de uso es de 0.2% - 0.9%.
- Agente emulsificante.
- Fuente de colina.

### ETIQUETADO

La lecitina es generalmente reconocida como segura (GRAS) bajo el CFR 21 184.1400. El etiquetado debe de ser "LECITINA DE SOYA". **Alcolec® F100** cuenta con aprobación Kosher.

### PRESENTACIÓN

**Alcolec® F100** viene 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

Mantener en su contenedor original sellado hasta su empleo. El ambiente de almacenamiento no debe de exceder los 25°C (77°F). Proteger el producto de la luz y de la humedad. La vida esperada de anaquel es de por lo menos 2 años en su empaque original sin abrir.

Fecha: 27/01/11