

INFORMACIÓN TÉCNICA**DESCRIPCIÓN**

ALCOLEC® Gránulos es una lecitina de soya libre de aceite con un ligero color amarillo-bronceado. Ellos contienen un alto nivel de fosfolípidos funcionales naturales de la lecitina y cumple con el Food Chemicals Codex.

ESPECIFICACIONES

Estado Físico:	Granular
Insolubles en acetona:	Mínimo 97%
Valor Ácido:	Máximo 36%
Color:	Bronceado ligero/Amarillo
Humedad:	Máximo 1.1%
Hexano insolubles	Máximo 0.02%
Valor de peróxido:	Máximo 4 meq/kg.

ALCOLEC® Gránulos está disponible con o sin Fosfato Tricálcico adicionado como Agente Anti-Aglomerante.

CARACTERÍSTICAS / USOS

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

Sus mayores funcionalidades son:

- Instantaneización de la leche en polvo, polvos para bebidas de cocoa, polvos de panadería, proteínas en polvo, mezclas gravy, mezclas de 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® Gránulos** cuenta con aprobación Kosher.

PRESENTACIÓN

ALCOLEC® Gránulos es empacado en una caja nueva 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 (75°F). Proteger el producto de la luz y de la humedad. La vida típica de anaquel es de aproximadamente 2 años en su empaque original sin abrir.

Fecha: 21/08/09