



FICHA TECNICA		CODIGO FT – LE – 010a
CODIGO PRODUCTO / SIGLA: 1310		Pag: 1 de 2
EMISIÓN: Junio 2014	REVISIÓN: Noviembre 2017	VERSIÓN: 1

LECITINA BUNGE – FOOD GRADE

DESCRIPCIÓN LECITINA BUNGE – FOOD GRADE es un producto natural obtenido a partir de la soja, de grado alimenticio, compuesto por fosfolípidos y aceite de soja

APLICACIONES Es utilizado en la industria alimenticia como emulsionante natural y agente estabilizante. Este producto es indispensable en algunas aplicaciones como leche en polvo, bebidas lácteas y chocolatadas por su control microbiológico.

VENTAJAS Las ventajas de usar LECITINA BUNGE son:

- emulsionante natural.
- relación costo/beneficio comparado con otros emulsionantes.
- producto estandarizado.
- media viscosidad.
- garantía microbiológica.

ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS		
Análisis	Método Analítico	Especificación
Aspecto	-	Fluido de coloración ámbar
Insolubles en Acetona (%)	AOCS Ja 4 - 46	Mín. 62
Viscosidad (p a 25°C)	AOCS Ja 10 - 87	80 a 120
Color Gardner	AOCS Ja 9 - 87	Máx. 9
Humedad (%)	AOCS Ja 2a - 46	Máx. 1,0
Insolubles en Hexano (%)	AOCS Ja 3 - 87	Máx. 0,15
Índice de Acidez (mgKOH/g)	AOCS Ja 6 - 55	Máx. 29
Índice de Peróxido (mEq/Kg)	AOCS Ja 8 - 87	Máx. 5

Bunge Argentina S.A.
www.bungeargentina.com

Buenos Aires – Ciudad Autónoma de Buenos Aires(CABA)
 25 de Mayo 501(C1002ABK)
 Tel. (011)5169 3200 Fax.: (011) 5169 3285

Buenos Aires – Ramallo
 Camino de la Costa Km 4,7 (2915) Ramallo
 Tel.: (03461) 470000 Fax.: (03461) 470007

Córdoba - Tancacha
 25 de mayo 1119 (5933) Tancacha
 Tel.: (03571) 460125 Fax.: (03571) 460495

Santa Fe – Puerto Gral. San Martín
 Ramón Rodríguez 520 (C2202CTL)
 Tel.: (03476) 422045 Fax.: Int. 2570

Santa Fe – San Jerónimo Sud
 Ruta 9 Km 336 (2136) San Jerónimo Sud
 Tel.: (0341) 4909026 Fax.: (0341) 4909233

CONTROL MICROBIOLÓGICO		
Análisis	Método Analítico	Especificación
Recuento de mesófilas totales	ISO 4833:2003	Máx. 1000 UFC/g
Escherichia Coli	ISO 7251:2005	Ausencia en 1 g
Coliformes	ISO 4832:2006	< 10 UFC/g
Salmonella	ISO 6579:2002	Ausencia en 125 g
Recuento de hongos y levaduras	XF V 08-059:1995	Máx. 100 UFC/g

PACKAGING

- Tambores tapa móvil con bolsa de polietileno – peso neto 200Kg.
- Contenedor descartable (Big – Bags) - peso neto 900, 1000 y 1100 Kg.
- Otros envases están disponibles con previa consulta.

REGISTRO

R.N.E.: 04003905

ALERGENOS Y ADITIVOS:

Este alimento es 100% soja y de origen natural, elaborado sin el agregado de aditivos sintéticos. Limitar su consumo para personas sensibles ya que se trata de una sustancia alergénica.

TRANSPORTE

Carga seca.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un contenedor cerrado. Temperatura de almacenamiento debe estar en promedio o por encima de los 16°C. El almacenamiento por debajo de esta temperatura puede promover la separación de fases y exigir la necesidad de leve agitación antes de su uso.

FECHA DE VENCIMIENTO

La vida útil es de 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

Bunge Argentina S.A.
www.bungeargentina.com

Buenos Aires – Ciudad Autónoma de Buenos Aires(CABA)
 25 de Mayo 501(C1002ABK)
 Tel. (011)5169 3200 Fax.: (011) 5169 3285

Buenos Aires – Ramallo
 Camino de la Costa Km 4,7 (2915) Ramallo
 Tel.: (03461) 470000 Fax.: (03461) 470007

Córdoba - Tancacha
 25 de mayo 1119 (5933) Tancacha
 Tel.: (03571) 460125 Fax.: (03571) 460495

Santa Fe – Puerto Gral. San Martín
 Ramón Rodríguez 520 (C2202CTL)
 Tel.: (03476) 422045 Fax.: Int. 2570

Santa Fe – San Jerónimo Sud
 Ruta 9 Km 336 (2136) San Jerónimo Sud
 Tel.: (0341) 4909026 Fax.: (0341) 4909233