

LECITINA DE SOYA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Fosfolípidos de soja en polvo
CAS #	8002-43-5
FÓRMULA MOLECULAR	No aplica
NOMBRE IUPAC	Fosfatidilcolina
ADITIVO ALIMENTARIO	E-322
FECHA DE REVISIÓN	24 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Es una sustancia natural que se encuentra en los fosfolípidos de las células de las plantas, incluyendo la soya, es un producto desgrasado que se obtiene al extraer los lípidos de la soya y luego secar el residuo. La lecitina de soya en polvo actúa como emulsionante, lo que significa que ayuda a mezclar ingredientes que normalmente no se mezclarían fácilmente, como el agua y la grasa.

2. APLICACIONES

- Para crear y estabilizar emulsiones en productos alimentarios como salsas, aderezos, margarinas, chocolates y productos lácteos. Ayuda a mezclar ingredientes que normalmente no se mezclarían fácilmente, como el agua y la grasa.
- Mejora la textura de diversos productos alimentarios, proporcionando una consistencia más suave y estable. Por ejemplo, se puede agregar a productos horneados para mejorar su esponjosidad y a helados para evitar la formación de cristales de hielo.
- Debido a su contenido de fosfolípidos y ácidos grasos esenciales. Se cree que puede tener beneficios para la salud cerebral, cardiovascular y el metabolismo de las grasas, aunque la evidencia científica es limitada.
- En la formulación de medicamentos y suplementos farmacéuticos como agente emulsionante y estabilizante. Ayuda a mantener la homogeneidad de las formulaciones y a mejorar la biodisponibilidad de ciertos compuestos.
- Como emulsionante y agente estabilizante en la formulación de productos como cremas, lociones y productos para el cuidado del cabello. Ayuda a mantener la consistencia adecuada y a mejorar la aplicación y absorción de los productos.

3. RECOMENDACIONES

- Si presenta intolerancia o sensibilidad hacia productos derivados de la soya. Evite su consumo, ya que puede desencadenar una reacción alérgica.
- Puede ocasionar efectos adversos o contraindicaciones en dosis altas.

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor

- Guarde en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa y la humedad. Asegúrese que el empaque esté herméticamente cerrado para evitar la absorción de humedad.
- Superados los 24 meses de almacenamiento, se deberá controlar la calidad antes de usar.

4. INFORMACION NUTRICIONAL

Para 100 gramos	
Calorías:	763 kcal
Grasa total:	87 gramos
Grasa saturada:	12 gramos
Grasa trans:	0 gramos
Colesterol:	0 mg
Sodio:	0 mg
Carbohidratos totales:	2 gramos
Fibra dietética:	0 gramos
Azúcares:	0 gramos
Proteína:	0 gramos
Vitamina A:	0% del Valor Diario (VD)
Vitamina C:	0% del VD
Calcio:	0% del VD
Hierro:	0% del VD

Como suplemento dietético oscila entre 1 a 2.5 gramos al día, dividida en varias tomas. Esta dosis proporciona una cantidad adecuada de fosfatidilcolina, el componente principal de la lecitina de soya.

5. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Apariencia	Polvo fino color amarillo claro.
Olor	Suave neutro
Contenido De Agua	< 3.5
Cenizas	0.5 % Máx.
Solubilidad	Soluble en lípidos y parcialmente soluble en agua
Plomo (Pb)	De Acuerdo Con Legislación Europea.
Cadmio (Cd)	De Acuerdo Con Legislación Europea.
Mercurio (Hg)	De Acuerdo Con Legislación Europea.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada gramo	
Calorías	8
Grasas totales	1
Grasas saturadas:	0.2
Colesterol	0
Sodio	1 mg miligramos
Carbohidratos totales	0,2 gramo
Fibra dietética	0 gr
Azúcares: 0 gramos alrededor de 1 gramo	0 gr
Proteínas:	0,3

7. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Mesofilos Aerobios	Max. 1.000 UFC/mL
Hongos y levaduras	Max. 1.000 UFC/mL
E. Colí	Negativo
Salmonella	Negativo/ 25 mL

Nota: El producto cumple con el estándar USP.