	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	16/08/2024
	LECITINA DE GIRASSOL	Revisão:	03
		Página 1 de 2	

1. DESCRIÇÃO

A lecitina líquida de girassol, que foi padronizada para manter suas propriedades constantes, funciona como agente dispersante, umectante e emulsificante em muitos produtos alimentícios. Reduz a tensão interfacial entre a fase aquosa e a fase gordurosa em emulsões, proporcionando uma dispersão fina de gotas de água.

2. APLICAÇÃO

A lecitina é usada em vários alimentos, como margarina, biscoitos, alimentos instantâneos, pães, entre outros. Quando adicionada à cobertura de chocolate, ela reduz a viscosidade da mistura de cacau em pó, açúcar e manteiga de cacau, o que resulta em economia de energia e menos manteiga de cacau necessária. Em produtos instantâneos com cacau em pó, a lecitina envolve as partículas de gordura com uma película fina e hidrofílica, facilitando a absorção de água e a desintegração dos aglomerados.

3. DOSAGEM

0,3 - 0,5% em chocolate

0,5 - 0,8% em cacau em pó para produtos instantâneos.

Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

4. COMPOSIÇÃO

Lecitina de girassol.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

PRODUTO VEGANO.

PRODUTO NÃO ORGÂNICO.

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Líquido viscoso
Cor	Marrom
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Cor Gardner	Máx. 13
Índice de acidez	Máx. 35,0 (mg KOH/kg)
Teor de água	Máx. 1,0 (%)
Insolúveis em acetona	Mín. 60,0 (%)
Viscosidade Brookfield	Máx. 12,0 (Pa.s)
Teor de peróxidos	Máx. 5,0 (meqv.O2/Kg)
Insolúveis em hexano	Máx. 0,3 (%)

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS


Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Coliformes	Ausente
Microorganismos aeróbios mesófilos (PCA)	Máx. 1000
Fungos e Leveduras	Máx. 1000

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	830	41
Carboidratos (g)	5	15
Açúcares totais (g)	2,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	90	138
Gorduras saturadas (g)	15	3
Gorduras trans (g)	1	5
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		Data:	16/08/2024
	LECITINA DE GIRASSOL		Revisão:	03
			Página 2 de 2	

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 18 meses			
Embalagem	Pote PEAD de 1 kg	Pote PEAD de 5 kg	Galão PEAD 20kg	Tambor de metal 200kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado. Produto pode se solidificar à baixas temperaturas.			