

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

LECITINA DE SOJA LÍQUIDA

Data: 21/03/2026 **Revisão:** 06

Página 1 de 2

1. DESCRIÇÃO

É um produto natural obtido a partir de grãos de soja selecionados, composto principalmente por fosfolipídios insolúveis em acetona, juntamente com quantidades variáveis de outros componentes, como triglicerídeos, óleo de soja, ácidos graxos e carboidratos.

2. APLICAÇÃO

Utilizada na indústria alimentícia como emulsificante natural sinergético e agente estabilizante. Os principais usuários são as indústrias de biscoitos, panificadores, chocolates, laticínios, bala e confeitos.

3. DOSAGEM

Consultar RDC N $^{\circ}$ 778, DE 1 $^{\circ}$ DE MARÇO DE 2023 e IN N $^{\circ}$ 211, DE 1 $^{\circ}$ DE MARÇO DE 2023.

4. COMPOSIÇÃO

Lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Produto obtido a partir de grãos de soja (*geneticamente modificado a partir de Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillusthuringiensis). Espécie doadora: Agrobacterium sp.

6. ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações	
Aspecto	Líquido viscoso a	
	pastoso	
Cor	Marrom	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade	Máx. 1,0%
Insolúveis em acetona	Mín. 62%
Cor Gardner (em solução	Máx. 10,0
5%)	
Índice de acidez	Máx. 32 gKOH/g
Insolúveis em hexanos	Máx. 0,30%

Viscosidade a 25°C	Máx. 120,0
Índice de peróxido	Máx. 5 mEqO2/kg

9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Escherichia coli	<10 UFC/g
Fragmentos de insetos,	Ausente
parasitas e materiais	
estranhos	
Areia ou cinzas insolúveis	Máximo de 1,5%
em ácido	
Matérias microscópicas	Máximo de 5 na
(ácaros)	alíquota analisada

Conforme a RDC N $^{\rm o}$ 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\rm o}$ 161, DE 1 $^{\rm o}$ DE JULHO DE 2022.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porção: 100g (1 xícara de chá)				
	100 g	%VD*		
Valor energético (kcal)	766	32		
Carboidratos (g)	0	0		
Açúcares totais (g)	0			
Açúcares adicionados (g)	0	0		
Proteínas (g)	0	0		
Gorduras totais (g)	83	106		
Gorduras saturadas (g)	17	70		
Gorduras trans (g)	0	0		
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

LECITINA DE SOJA LÍQUIDA

 Data:
 21/03/2026

 Revisão:
 06

Página 2 de 2

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 12 meses			
Embalagem	Pote PEAD de 1 kg	Pote PEAD de 5 kg	Tambor de metal de 200 kg	Tambor de metal de 1000 kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado. Produto pode se solidificar à baixas temperaturas.			